



Erdnussbutter-Bananen-Stulle

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Heidelbeeren, frisch	50 g
Bananen	1 St.
Brioche Zopf	0.5 St.
Butter	2 EL
Erdnussbutter	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. Heidelbeeren waschen und ggf. verlesen. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Brioche Zopf in 4 dicke Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen. Banane von beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten. Banane aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Brioche-Scheiben in die Pfanne legen und ca. 2 Min. rösten.
3. Brioche jeweils mit Erdnussbutter bestreichen. Mit gebratener Banane und Heidelbeeren belegen und Stulle servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	481 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	30 g