

# Banoffee Pie

**Banoffee steht für Banane und Toffee, eine englische Liaison.**

**Die Zutaten sind simpel, das Ergebnis ist köstlicher,  
als man es sich vorstellen kann.**

**Wer bei diesem Rezept Kalorien zählt, ist selbst schuld.**

## Zutaten

200g Vollkornguetzli  
100g Butter  
  
100g brauner Zucker  
100g Butter  
4dl Kondensmilch,  
gezuckert  
3 Bananen  
4dl Rahm  
40g Schokoladeraspeln

## Zubereitung

30 Minuten + 1 Stunde kühl stellen

**1** Eine Springform mit Klarsichtfolie auskleiden. Butter schmelzen, Guetzli zerbröseln. Butter mit Keksbröseln vermengen und in die Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

**2** Für das Toffee Butter und Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen. Kondensmilch hinzugeben und einkochen lassen. Sobald die Masse zähflüssig und braun wird, vom Herd nehmen, abkühlen lassen und auf dem Kuchenboden verteilen.

**3** Bananen in Scheiben schneiden und Toffee damit belegen. Den Rahm steif schlagen, darüber verteilen und mit Schokoladeraspeln bestreuen.

## Tipp

Dessert statt Pie: Dazu die Guetzli nur grob zerbröseln und (ohne Butter) in Gläser geben. Bananenscheiben daraufgeben, mit Toffee übergießen, Rahm darauf und mit Schokoladeraspeln dekorieren.

