

## Bananen-Karamell-Dessert

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch
- 2 Bananen
- 1-2 EL Zitronensaft
- 100 g Haferflocken-Kekse
- alternativ: 100 g Vollkornkekse
- 300 g 10-prozentiger griechischer Sahnejoghurt

Einen Topf mit 3 Lagen Küchenpapier auslegen, die geschlossene Kondensmilchdose hineinlegen und vollständig mit Wasser bedecken. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 2 Stunden kochen lassen.

Bananen in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Kekse bis auf 2 Stück grob zerbröseln und auf 4 Gläser verteilen.

Bananen und Joghurt in die Gläser schichten. Die Kondensmilchdose öffnen. Die entstandene Karamellcreme glatt rühren und auf dem Joghurt verteilen. Die übrigen Kekse halbieren und in die Creme stecken.

### Wichtiger Hinweis:

Bitte verwenden Sie gezuckerte Kondensmilch und keine normale Kondensmilch. Den Kochtopf während des Kochens der Kondensmilchdose regelmäßig kontrollieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 29.09.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)