

## Bananen-Tobleronestrudel mit zartschmelzendem Vanilleeis



### Zutaten für 4 Personen

1	rechteckig ausgerollter Blätterteig
2	Bananen
1	Toblerone
1 Becher 180 g	Crème fraîche
1	Eigelb
1 Kugel	Vanilleeis

### Vorbereiten


1. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
2. Blätterteig in 4 gleich grosse Quadrate von 15cm Seitenlänge schneiden. Bananenscheiben diagonal auf eine Teighälfte legen.
3. Die Toblerone-Zacken hacken und über den Bananen verteilen. Mit einem Esslöffel Crème fraîche (pro Teigtasche) überziehen. Die Teigblätter zu einem Dreieck zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken.
4. Jede Tasche auf der oberen Seite mit Eigelb bestreichen.

### Zubereiten auf dem Grill

1. Die Teigtaschen auf das Pizzablech legen, im Grill während 15 Minuten bei mittlerer Flamme backen.
2. Die gebackenen Teigtaschen auf Tellern anrichten, und eine Kugel Vanilleeis dazugeben.

### Für den Gaskugelgrill

Trichter  
Deckel  
Benötigtes Grillzubehör  
Vorheizen

Normalposition   
geschlossen  
Grillrost / Pizzablech  
5 Min. auf der Stufe 