

## Bananencreme mit Vanille und Kurkuma

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

200g	Milch
50g	Rohrzucker
2	Vanillestangen Bourbon
5g	Kurkuma
20g	Maizena
20g	Wasser
300g	geschälte Bananen
1.2dl	Vollrahm



### Zubereitung:

Milch, Zucker, Kurkuma und das Mark von den ausgekratzten Vanillestangen in einem Kochtopf aufkochen. Maizena mit etwas Milch anrühren und die Milch damit abbinden, ca. 1 Minute kochen lassen.

Crème über ein Sieb in eine Schüssel geben und abgedeckt für 1 Stunde kaltstellen.

Geschälte Bananen in Scheiben schneiden zusammen mit der Crème mit dem Handmixer gut verrühren.

Den geschlagenen Vollrahm vorsichtig darunterheben und kaltstellen.