

Bananen auf brasilianische Art

Zutaten:

- 8 Bananen*
- 60 g Rohrohrzucker*
- 1 EL Mehl
- 1 Tasse Milch
- 2 Eier
- 2 Kaffelöffel Pulverkaffee*
- 20 g Butter
- 1 Likörglas Rum*

** Im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- ☞ Die Bananen schälen. 6 Bananen der Länge nach teilen und in eine mit Butter gefettete Auflaufform schichten.
- ☞ Mit einer Gabel die übrigen 2 Bananen zerdrücken und das Mus über die Bananenhälften verteilen.
- ☞ In einem Topf Mehl, Pulverkaffee und Zucker vermischen und mit der Milch anrühren, dann erhitzen und unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen lassen.
- ☞ Den Topf vom Feuer nehmen. Die Eigelbe in die Masse einrühren, den Rum dazugeben.
- ☞ Die Bananen mit der Masse bedecken und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß darüber geben.
- ☞ Im Backofen bei mittlerer Temperatur 20 Minuten überbacken. Mit Löffelbiskuit servieren.

Guten Appetit