

Überbackene Bananen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Bananen, 1 Limone, 2 Esslöffel Butter, 100 gr brauner Zucker, 100 gr Walnusskerne, 4 Eiweiß, 1 Prise Salz.

Die Zubereitung:

Bananen schälen - einmal längs und einmal quer halbieren. Die Limone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abraspeln. Die Limonenschale beiseite stellen. Limone auspressen und den Saft über die Bananen träufeln. Den Backofen auf 200 Grad (Elektro) vorheizen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausfetten und die Bananen hineinlegen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Mit einem Esslöffel Zucker und der Hälfte der Walnüsse bestreuen. Den restlichen Zucker im Mixer staubfein mahlen. Die Eiweiße mit dem Salz und der Hälfte des gemahlene Zuckers steif schlagen. Dann den restlichen Zucker vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die restlichen Nüsse dazufügen. Den Eischnee auf den Bananen verteilen. Auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 20 min. backen, bis das Baiser schön braun ist. Mit der Limonenschale bestreuen und heiß servieren.