

Karamellierte Bananen mit Palmitos auf Eierlikör-Crème-Fraîche

Zutaten

Für ca. 6 Gläser:

6 Bananen
200 g Zucker
50 g Butter
1 Paket Palmitos (kleine Blätterteigherzen)
120 g Crème Fraîche
120 g Joghurt
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Bananen schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne schmelzen, bis er goldgelb wird. Butter hinzugeben und verrühren. Bananen in die Zucker-Butter-Mischung geben und darin 2-3 Minuten karamellisieren. Auskühlen lassen.

Joghurt mit Crème Fraîche und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und auf Gläser verteilen. Je ein Palmito zerbrechen und auf die Creme geben. Karamell-Bananen auf die Gläser verteilen und mit einem Palmito verzieren. Fertig!

Leser-Tipp

Wer mag kann beim Karamellisieren noch eine Prise Meersalz hinzugeben. Ich finde, das schmeckt besonders gut.

[Link zum Rezept: Karamellierte Bananen mit Palmitos auf Eierlikör-Crème-Fraîche](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de