

Meringuierte Bananen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

6 Bananen
50 g geriebene Haselnüsse
25 g Zucker
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eiweiß
180 g Zucker
1 Prise Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Bananen halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die geriebenen Haselnüsse mit dem Zucker sowie dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.

Diese Nussmasse auf den vorbereiteten Bananen verteilen.

Nun die Eiweiße mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, indem man nach und nach die Hälfte des Zuckers hinzufügt. Dann den übrigen Zucker leicht darunterziehen (nicht mehr rühren oder schlagen).

Die Meringuemasse auf die Nussmasse geben und die Bananen sofort im vorgeheizten Backofen kurz überbacken (ca. 5 Minuten). Sofort servieren und genießen.

Leser-Tipp

Superlecker als Appetizer zum Kaffeeklatsch, aber auch toll als Dessert.

[Link zum Rezept: Meringuierte Bananen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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