

Karamellisierte Bananen mit Honig-Mascarpone

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Mascarpone	250 g
Zitronensaft	
Pinienkerne	80 g
Getrockneter Rosmarin	
Vanillezucker / Vanillinzucker	3 EL (Esslöffel)
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Bienenhonig	90 g
Bananen	4 Stk.
Butter	2 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Eigelb und Honig mit Hilfe eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Mit der Mascarpone vermengen und zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Falls sie zu süß ist, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Anschließend kalt stellen.

Die Pinienkerne in eine ofenfeste Pfanne geben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen lassen. Die Bananen schälen, mit etwas Rosmarin in die Pfanne legen, mit dem Vanillezucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Wer mag, kann noch einen Schuss Rum dazugeben. Falls nicht genügend Flüssigkeit in der Pfanne ist, etwas Wasser dazugeben.

Mit der Honig-Mascarpone servieren und mit Rosmarin garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-581-Karamellisierte-Bananen-mit-Honig-Mascarpone.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at