

Marinierte Bananen

Zutaten für 4 Personen

4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
½ Zitrone, nach belieben 2-3 Esslöffel Aprikosenlikör
Curacao oder weisser Rum
4 Bananen
2 gehäufte Esslöffel Mandelblättchen
1 ½ dl Halbrahm

Zubereitung

Die Aprikosenkonfitüre durch ein feines Sieb streichen.
Die Schale der Zitrone dünn abreiben (nur das gelbe!) und begeben.
Den Saft auspressen und mit der Konfitüre sowie nach Belieben dem Likör mischen.
Die Bananen schälen und schräg in Scheiben schneiden.
Auf 4 Dessertteller anrichten.
Die Aprikosenmischung darüber streichen.
In einer trockenen Pfanne die Mandelblättchen ohne Fettzugabe leicht rösten. Über die Bananen streuen.
Vor dem Servieren den Halbrahm steif schlagen und davon je etwas in die Mitte der Bananen setzen.
Restlicher Rahm dazu servieren.