

# Bananen-Auflauf

Der Bananen-Auflauf ist eine delikate, glutenfreie Süßspeise. Der Auflauf mit Mandelmehl ist denkbar einfach in der Zubereitung und gelingt selbst Backanfänger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

700 g	<a href="#">Joghurt</a>
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
3 Stk.	<a href="#">Bananen</a>
100 g	Mandelmehl (nicht entölt)
60 g	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	Zitronensaft
	<a href="#">Butter</a> (für die Backform)

## Zubereitung

1. Für den **Bananen-Auflauf** zuerst das Joghurt mit den Eiern verquirlen. Püriere oder zerdrücke zwei Bananen und füge sie der verquirlten Mischung hinzu. Mit Mandelmehl, Zucker und Zitronensaft gut verrühren, um die Aromen zu vereinen. Fülle die Masse in eine mit Butter befettete Auflaufform mit den Maßen zirka 30 cm x 20 cm.
2. Schneide die dritte Banane in Scheiben und garniere damit den Bananen-Auflauf.
3. Heize das Backrohr auf 160° Celsius vor und backe den Auflauf bei Umluft für etwa 40 Minuten. Nimm den Auflauf aus dem Ofen, portioniere ihn, serviere und lasse dich von der köstlichen Süßspeise begeistern.

## Tipp

Den Bananen-Auflauf vor dem Backen noch mit Schokoladen-Stückchen oder Schokodrops bestreuen.