Bananenauflauf

Der Bananenauflauf mit Topfen begeistert mit seiner cremigen Konsistenz und dem natürlichen Aroma der gebackenen Bananen – eine unkomplizierte Süßspeise für die ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

6 Stk.	Bananen
30 g	Butter
250 g	Speisetopfen (20% Fett)
50 g	Zucker
0.5 TL	Zimt
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Zunächst für den **Bananenauflauf** die Bananen schälen, nach der Länge halbieren und leicht in Butter von beiden Seiten anbraten.

2. Danach den Speisetopfen zusammen mit Zucker und der Hälfte vom Schlagobers schaumig rühren, mit Zimt abschmecken.

3. Anschließend eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die gebratenen Bananen (die Bananen sollten die Größe der Form haben) abwechselnd mit der Topfen-Obers-Zimt-Masse reingeben. Nun die andere Hälfte Schlagobers darüber geben.

4. Anschließend den Bananenauflauf ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze im Backrohr **backen**.

5. Wichtig: Sollten die obenliegenden Bananen braun werden während der Backzeit, geben Sie noch etwas Schlagobers darüber.

Tipp

Serviert wird der Bananenauflauf mit etwas Schokosauce.