

Lafers: Kokos-Schmarrn mit Karamell-Chili-Bananen

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-kokos-schmarrn-mit-karamell-chili-bananen/

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Kokosflocken
- 125ml Kokosmilch
- 3cl Kokos-Likör
- 1 EL saure Sahne
- 4 Kochbananen
- 120g Mehl
- 50g Butterschmalz
- 2 unbehandelte Orangen
- Puderzucker
- 4 Eier
- 150g Zucker
- 80g Butter
- 1 rote Chilischote
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Kokosflocken mit dem Likör mischen. Die Eier trennen. Das Eigelb in eine große Schüssel geben. Das Eiweiß kalt stellen. Die Eigelb und Kokosmilch mit dem Schneebesen verquirlen. Dann das Mehl, 50g Zucker, die saure Sahne und die Kokosflocken dazugeben. Alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben.

Das Butterschmalz in einer ofenfesten, beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und 10-15 Minuten fertig backen.

Die Schale 1 Orange fein abreiben und den Saft von beiden Orangen auspressen.

Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 50g Butter erhitzen und die Bananenscheiben darin von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

50g Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Die Chilischote halbieren, in Streifen schneiden und mit der Orangenschale untermischen. Den Karamell dickflüssig einkochen lassen, die Bananen zugeben und 1-2 Minuten darin schwenken.

Den Kokos-Schmarrn mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. Die restliche Butter in Flocken sowie 50g Zucker darüber verteilen und den Schmarrn darin karamellisieren.

Den Kokos-Schmarrn und die Bananen mit dem Sud auf Tellern anrichten. Zum Schluß mit Puderzucker bestreuen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 22.5.2010

Prominenter Gast: Eleonore Weisgerber