

## Horst Lichter | Bananen-Erdbeer-Auflauf mit Haube

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 Bananen
- 300 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 10 EL Zucker
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 3 Eier
- 2 cl Kirschlikör
- 70 g Amarettini-Kekse
- Butter für die Form

### Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Erdbeeren putzen und halbieren, die Bananen schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Bananen mit Zitronensaft beträufeln. Beides in eine Schale geben.

4 EL Zucker mit dem Nelkenpulver vermischen und über das Obst geben. Die Amarettini-Kekse zerbröseln und unter das Obst mischen. Das Ganze in eine mit Butter gefettete Auflaufform füllen und im Backofen 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Das Eiweiß mit 6 EL Zucker und 1 TL Zitronensaft steif schlagen, auf den Auflauf geben und bei gleicher Temperatur noch einige Minuten weiterbacken.

Den Kirschlikör darüber geben und warm servieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 07.06.2008*

*Prominente Gäste: Christina Surer & Christian Clerici*