



## FLAMBIERTE BANANEN

### Zutaten:

**6 cl Feiner alter Asmussen  
Rum 54%**  
**4 Eier**  
**400 g Mehl**  
**100 ml Mineralwasser,  
kohlenstoffhaltig**  
**400 ml Milch**  
**1 Pck. Vanillezucker**  
**200 g Zucker**  
**1 Prise Salz**  
**4 reife Bananen**  
**3 EL Butter**  
**4 EL Zucker**  
**6 Walnüsse**

### Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Das Eigelb mit allen weiteren Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer mischen, anschließend den Eischnee unterheben.

Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise beidseitig ausbacken, bis jeder Pfannkuchen goldbraun ist.

Die Bananen schälen und in breite Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Bananen hineingeben und von beiden Seiten leicht anbraten. Anschließend 2 EL Zucker darüber streuen, kurz weiter braten, wenden und den restlichen Zucker dazugeben. Sobald der Zucker karamellisiert ist, Feiner alter Asmussen Rum 54% dazugeben und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Rum vorsichtig mit einem langen Streichholz anzünden. Aber Vorsicht beim Flammbieren! Die Flamme geht nach kurzer Zeit von alleine aus.

Die Pfannkuchen mit den Bananen und den Walnüssen anrichten und das Rum-Zucker-Gemisch darüber verteilen.

Dazu passt auch gut eine Kugel Vanilleeis.



Nordbrand Nordhausen GmbH  
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz  
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf  
[www.asmussen.de](http://www.asmussen.de)