

# Schoko-Bananen-Puffer mit Whisky-Sahne

**Für vier Portionen**

**Für den Puffer:**

25 g Butter	2 Eier (Klasse M)	30 g Puderzucker
1 Prise Salz	150 g Mehl	1,5 TL Backpulver
200 ml Buttermilch	2 EL Schokoladentröpfchen	2 Bananen
3 EL Öl		

**Für die Whisky-Sahne:**

250 g Sahne	6 EL Ahornsirup	2 cl Whisky
Puderzucker		

Butter zerlassen. Eier, Puderzucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, zusammen mit der Buttermilch, der Butter und den Schokoladentröpfchen unterrühren. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Ein Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für einen Puffer etwa zwei Esslöffel Teig in die Pfanne geben. Mit einigen Bananenscheiben belegen. Von jeder Seite goldbraun braten. Die fertigen Puffer im heißen Ofen bei 120 Grad (Umluft 100 Grad) warm halten. So lange fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Sahne in einem hohen Mixbecher steif schlagen. Zuletzt mit zwei Esslöffel Ahornsirup und dem Whisky verfeinern. Die Bananenpuffer auf einer Platte anrichten und mit dem restlichen Ahornsirup beträufeln. Die Whiskysahne dazu servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter am 07. September 2013