

Gegrillte Banane

Zutaten

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Bananen

Schlagsahne

Mandelsplitter

Vanilleeis

Schokoladen-Soße



Zubereitung

Die Bananen ungeschält auf den Rost legen und von beiden Seiten ca. 10 Minuten schwarz grillen. (Alternativ: Bananen in Alufolie wickeln und zwischen die heißen Kohlen schieben.) Die fertig gegrillten Bananen mit einem scharfen Messer aufschneiden. Am besten dabei die obere Hälfte der Schale abziehen und die Frucht in der unteren Hälfte belassen. Diese dann auf einem möglichst großen Teller anrichten: Die heiße Banane sofort mit dem gut gekühlten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

Hervorragend passen dazu Sahne und eine Kugel Vanilleeis. Das Ganze dann noch mit Schokosoße und Mandelsplittern versehen – Mmmh!

[Link zum Rezept: Gegrillte Banane](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de