

Banane mit Rum

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 6 Bananen**
- 15 ml Zitronen- oder Limonensaft**
- 50 ml Rum**
- 3 Esslöffel brauner Zucker**

Zubereitung:

Zitronen- oder Limonensaft mit dem Rum verrühren, in eine Pfanne geben und erwärmen. Braunen Zucker unterrühren, bis sich der Zucker vollständig in den Rum aufgelöst hat. Die Bananenschale in der Länge an beiden Seiten einschneiden. Die Schale an einer Seite entfernen. Die Bananen mit der Schale auf den Grill legen. Nach etwa 15 Minuten ist die Schale versengt, die Bananen vorsichtig umdrehen und noch 1 Minute grillen. Bananen in der Pelle mit Sahneis servieren, mit Rumsoße beträufeln.