

Tamme Hanken | Gegrillte Bananen mit beschwipsten Äpfeln

😊 happy-mahlzeit.com/2021/10/08/tamme-hanken-gegrillte-bananen-mit-beschwipsten-äpfeln

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Bananen
- 4 Äpfel
- 1 Flasche William Christ Birnenschnaps
- 0,1 Liter Eierlikör
- Vanille-Eis
- eingelegte Beeren oder Kirschen
- 1 Becher Schlagsahne
- etwas Zucker

Zubereitung:

Den Stielansatz mit einem Stück Fruchtfleisch aus den Äpfeln schneiden. Sie dienen später als dekorativer Deckel. Die Äpfel anschließend aushöhlen bzw. die Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in einen Topf stellen und den Birnenschnaps hinzufügen, bis die Früchte zu 2/3 bedeckt sind. Alles aufkochen lassen und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Ein Stück Alufolie auf den Grill legen, darauf die Bananen platzieren und etwa 10 Minuten grillen, bis sie weich sind und eine schöne braune Farbe haben.

Die Schlagsahne schlagen und leicht zuckern.

Die Äpfel aus dem Sud nehmen und auf Teller legen. Die ausgestochenen Kerngehäuse mit Eierlikör füllen und die Deckel darauflegen. Die Bananen ebenfalls auf die Teller legen und mit Eierlikör beträufeln. Mit einer Nocke Vanille-Eis, etwas Sahne und eingelegten Kirschen servieren.

Rezept: Tamme Hanken

Quelle: Der XXL-Ostfrieze | Herd statt Pferd