



Zutaten

- 4 Bananen
- 2 TL Honig
- 2 EL Rum
- 1 Tonka-Bohne
- 50 g dunkle Schokolade

Dessert, vom Grill

Bananen mit Honig

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Bananen mit Honig, verfeinert mit Rum und Schokolade. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Bananen zum Öffnen auf der gebogenen Seite einschneiden und an beiden Enden andrücken. In die so entstandene Öffnung Rum, Honig und geriebene Tonkabohne füllen. Bei mittlerer Hitze (ca. 180 °C) ca. 20 bis 25 Minuten grillen und zum Servieren etwas dunkle Schokolade in die Banane raspeln.