

Karamell-Bananen

Für 4 Personen

50 g Zucker 50 ml brauner Rum 200 ml Schlagsahne
2 Bananen

Zucker bei milder Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rum ablöschen. Sahne zugeben und so lange kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Bei milder Hitze weitere 5 Minuten einkochen lassen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in die Karamellsoße geben. Zu den Küchlein servieren.

Tim Mälzer am 09. 06. 2010