



Bananen mit Vanilleeis Flambiert von Raffi Hallauer

Mengen für 10 Personen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Butter in einer größeren Pfanne schmelzen.

In der Zwischenzeit die reifen Bananen schälen, halbieren und noch einmal längs aufschneiden. So dass man pro Banane vier Hälften hat.

Ist die Butter geschmolzen, den Zucker unterrühren und die Bananen dazu geben. Diese einmal wenden, damit sie mit der Butter/ Zuckermasse bedeckt sind. Auf mittlerer Stufe bei der Herdplatte nun unter rühren, alles karamellisieren lassen. Dabei brechen die Bananen auch zum Teil etwas auseinander. Man sollte etwas vorsichtig mit ihnen umgehen, dass man noch ganze Stücke hat.

Ist der Punkt erreicht und alles ist karamellisiert, den Rum dazuschütten und die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Den Rum anzünden, dies vorsichtig aus einem Sicherheitsabstand machen. Die Flamme wird dann von alleine kleiner und geht aus.

Nun etwas abkühlen lassen und noch warm auf Tellern in der Mitte anrichten. Obendrauf kommt jeweils eine Kugel Vanilleeis, diese Menge reicht für vier Desserts.

Tags: Für Zeltlager

225 g Rohrzucker Brauner Zucker!

225 g Butter

10 Stück Bananen (Stk)

400 g Vanilleglace