

## FLAMBIERTE BABYBANANEN

4 PERSONEN

Gusseisenform

### Zutaten

-  12 Babybananen
- 1 Bio Limette, Abrieb und Saft
- 1 Bio Orange, Abrieb und Saft
- Butter zum Braten
- 80 g Rohrzucker
-  0,4 dl Grand Marnier
- 0,1 dl brauner Rum

### ZUBEREITUNG

Die geschälten Bananen der Länge nach halbieren und in der Butter anbraten, bis sie Farbe annehmen. Den Rohrzucker in einer separaten Pfanne karamellisieren und mit den Säften ablöschen. Aufkochen und den Abrieb unterrühren. Die Bananen in die Karamellsauce geben und kurz erwärmen.

### ANRICHTEN

Den Grand Marnier und den Rum in einem Pfännchen erwärmen, anzünden und à la minute über die Babybananen giessen und sofort servieren.

TIPP – Dazu passt Sauerrahmglacé.

Rezept von Markus Heckel

