

# Ingolstädter Grillschule



## **Gegrillte Bananen** (nach Sizzle Brothers)

### **Zutaten:**

- 4 Bananen
- 1 Packung Schmand
- Zimt und Zucker
- 1 EL Bananenlikör (bei Kindern einfach weglassen)
- evtl. Schokostreusel

### **Zubereitung:**

- Legt die Bananen unbearbeitet auf den Grill. Es reicht die Resthitze eines Grills zu nutzen.
- Während die Bananen auf dem Grill liegen, vermengt ihr den Schmand mit dem Bananenlikör. Ihr könnt an dieser Stelle auch Schokostreusel, bunte Streusel oder Ähnliches dem Schmand zufügen. Dies ist optional.
- Wendet die Bananen nach einigen Minuten und wartet bis sie rundherum schwarz sind.
- Legt euch die Bananen nun auf einen Teller, entfernt einen Teil der Schale und bestreicht den offenen Teil mit der Schmandmischung. Darauf gebt ihr reichlich Zimt&Zucker, evtl. noch Streusel.