



BeO-Kochtipp

Honigbananen

Zutaten

- 2 Kl Zitronensaft
- 1 El Orangensaft
- 2 El Honig
- 2 Bananen
- 1 El Sultaninen
- 1 El Rum
- 1 El Mandeln (gehackt)
- 2¹/₂ dl Rahm
- 25 g Schokoladenspäne

Zubereitung

Zitronen- und Orangensaft gut mit dem Honig verrühren. Bananen schräg in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten, mit Honigsaft beträufeln.

Sultaninen heiss waschen, mit Rum übergiessen und zusammen mit den Mandeln über die Bananen streuen. Rahm steif schlagen, Schokoladenspäne daruntermischen und auf den Bananen verteilen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

