

# Banana Boats

Heute zeigen wir Euch mal ein etwas anderes Dessert vom Grill.

Und nein, es sind nicht die „Standard Grillbananen“, wie man sie schon tausendfach gesehen hat.

Zutaten:

- 4 große feste Bananen
- 1 gestr. TL Paprikapulver
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1/2 TL Zimt
- 4 gestr. EL Puderzucker
- 2 EL Butter
- 4 EL Rum



**Zubereitung:**

Als erstes löst ihr oben an den Bananen die Schale ab. Banane auslösen und in dicke Scheiben schneiden.



Alle Gewürze und den Puderzucker gut miteinander vermischen.



Die Bananenscheiben in der Puderzucker-Gewürzmischung wälzen.

Die Bananenscheiben ungeordnet wieder in die Bananenschalen geben.



Die Butter zerlassen und mit dem Rum verrühren und anschließend über die Bananen träufeln.



Die Bananen grillt ihr jetzt für 5 Minuten auf dem vorgeheizten Grill (ca. 200-220 Grad).

Dann sieht das Ganze so aus



Tipp: Dazu passt perfekt eine Kugel Vanilleeis.

Lasst es Euch schmecken und hinterlässt uns doch einen Kommentar, wie ihr die „Banana Boats“ fandet.