

Gefüllte Bananen aus Haiti

Zutaten:

- 4 reife, mittelgroße Bananen *
- Saft von ½ Zitrone
- 40 g Rosinen *
- 2 cl brauner Rum *
- 200 ml Sahne
- 3 EL Puderzucker
- 40 g ungesalzene Erdnüsse *
- Nach Belieben 8 Cocktail- oder Maraschinokirschen

** Im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- 🌍 Die Bananen schälen und längs halbieren. Auf vier Tellern verteilen und mit dem Zitronensaft beträufeln, die Rosinen in Rum einweichen.
- 🌍 Die Sahne mit dem Puderzucker sehr steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und wellenförmig über die Bananen spritzen.
- 🌍 Die Erdnüsse grob hacken und über die Sahne streuen. Die Rosinen mit Rum darüber verteilen. Nach Belieben mit den Kirschen garnieren. Vor dem Servieren kalt stellen.

Variante: Statt der Erdnüsse können Sie auch geriebene Zartbitterschokolade* oder 40 g geröstete Kokosflocken* über die Bananen streuen. Dafür die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren etwa 5 Minuten goldbraun rösten.

Guten Appetit