

GATCH GAP REZEPTE

BANANEN IN BUTTER-RUM-SAUCE

Zubereitungszeit 20 min | Für 2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne 4 EL Butter schmelzen lassen.
- Die Bananenhälften in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht karamellisiert und weich sind.
- Den braunen Zucker, Rum, Limettensaft und Zimt über die Bananen gießen. Vorsichtig umrühren und kurz köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
- Heiß servieren, optional mit einer Kugel Vanilleeis.

Zutaten

- 4 reife Bananen, geschält und längs halbiert
- 4 EL Butter
- 4 EL brauner Zucker
- 4 EL Rum
- Saft einer Limette
- 1 TL Zimt
- Vanilleeis (zum Servieren, optional)

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Edo



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP

Kochen & genießen

CATCHCAP

kochen & genießen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)