

Rezept

Eierlikör-Bananen

Ein Rezept von Eierlikör-Bananen, am 09.06.2026

Zutaten

4 große, reife Bananen
8 EL Eierlikör

4 EL Schokoraspel
Schlagsahne oder Vanilleeis zum Servieren
(nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Von den Bananen die Enden abschneiden. Die Schale nicht entfernen, sondern nur auf einer Seite einschneiden.

2. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen und die Bananen mit der eingeschnittenen Seite nach unten auf den Rost legen. Bei schwacher Hitze (am besten, wenn der Grill nicht mehr so heiß ist) 10 Min. rösten, bis die Schale dunkelbraun ist.

3. Bananen umdrehen, Einschnitte auseinanderziehen, Schokoraspel in die Einschnitte streuen. Die Bananen weitere 10 Min. grillen, bis auch die zweite Seite sehr dunkel geworden ist. Sofort auf Teller geben, mit Likör übergießen und servieren. Eventuell noch Schlagsahne oder Vanilleeis dazu reichen.