

Rezept

# Eierlikör-Bananen

Ein Rezept von Eierlikör-Bananen, am 09.10.2024

## 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.