

Rezeptvorschlag
Juni 2009



"Paul's Beach-Banane"

Die Beach-Banane stammt von Paul, einem Sportstudenten, der auf allen Strandpartys und am Camp Fire zu Hause ist. Hier ist sein geniales Rezept:

Zutaten:

Pro Person eine Banane*
Pro Banane 3-4 Stückchen Bitterschokolade*
1 gut glühendes Lagerfeuer/1 gutgeheizter Grill
1 Messer, evtl. Alufolie



*Aus Fairem Handel

Zubereitung:

Jede Banane auf die Seite legen und die Schale längs von einem Ende zum anderen einritzen. Bananen auf den Grill legen und warten, bis die Schale braun ist, der Schlitz sich öffnet und die Banane innen weich wird. Das dauert, je nach Hitze, etwa 15 Minuten. Bananen vom Rost nehmen und die Schokoladenstückchen in den Schlitz stecken. Bananen noch mal auf den Rost legen und warten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Vom Grill nehmen, Löffel raus, und los geht's!

Dieses wunderbare Dessert lässt sich auch im Backofen, oder auch in der Lagerfeuerglut fabrizieren. Im letzteren Fall die eingeritzte Bananen gleich mit den Schokoladenstücken in Alufolie einwickeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen das **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!