

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BANANEN EN PAPILOTTE MIT HONIG & JOGHURT

ZUTATEN:

| | |
|----------|--|
| 50 g | Mandelblättchen, geröstet |
| 2-3 Stk. | Bananen |
| je 2 EL | brauner Zucker oder Kokosblütenzucker |
| 2 EI | Butter |
| 4 EL | Zitronensaft |
| 2 EL | flüssiger Honig |
| 150 g | Griechischer Joghurt (Nature oder mit Honig) |
| 4 Stk. | Backpapier weiss |

ZUBEREITUNG

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Abkühlen lassen.

Backofen mit Grill vorheizen.

Bananen schälen und jeweils in diagonale 2-3 Stücke schneiden. Auf ausreichend grosse Pergamentpapier oder weissem Backpapier legen und mit Zucker und Butter in Flöckchen belegen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Die Päckchen gut verschliessen und in Alufolie wickeln. Bananen Päckchen ca. 8 Minuten grillen, einmal wenden.

Alufolie von Bananen entfernen und die Päckchen auf Dessertteller setzen und vorsichtig öffnen. Mit Joghurt und Mandelblättchen garnieren und sofort servieren. En guete☺.