

Flambierte Bananen

Zutaten (für acht Personen):

50 g Puderzucker
100 ml Orangensaft
100 ml Sherry
8 kleine Bananen (oder vier grosse halbiert)
4 EL Cognac oder Brandy

Zubereitung:

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft und Sherry ablöschen und 3-4 Minuten offen einkochen lassen. Bananen schälen, im Sherry-Sirup bei kleiner Hitze 4 Minuten ziehen lassen. Dabei einmal vorsichtig wenden. Mit dem Cognac oder Brandy beträufeln, flambieren und dazu eine Kugel Glacé nach Wahl (z.B. Vanille oder Sauerrahm) servieren.
