

# Gebratene Bananen

Ralf !!!, Sylvester 98/99 in Rurberg und  
Sylvester 01/02 in Vaals

## **ZUTATEN für 4 Personen**

6 kleine kanarische oder 4 normal groß Bananen  
50 g Butter  
2 EL Zucker  
1/2 TL Zimtpulver  
1/4 l Mosscatel (spanischer Muskateller) oder anderer  
Dessertwein (in Vaals mit Portwein: Noch besser !!!)



## **ZUBEREITUNG**

Die Bananen schälen. Kleine Bananen ganz lassen, große längs halbieren. Die Butter erhitzen, aber nicht braun werden lassen.

Die Bananen mit dem Zucker bestreuen und in der Butter bei schwacher Hitze in etwa 5 Minuten hellbraun braten. Die Bananen mit dem Zimt bestreuen, mit dem Wein begießen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze offen kochen. Portionsweise anrichten und mit dem warmen Saft begießen.