



MUSA SAPIENTUM FIXA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Baby Bananen
4 Scheiben Speck
4 Dürüm
2 Becher Crème Double
etwas Barbecuesauce Louisiana-
Blueberry Style
400 g reife Himbeeren
200 g reife Brombeeren
Dessertgewürz (Sugar N Spice,
Fruit N Dessert oder jedes andere)

UNSER TIPP

WER ES GERNE RICHTIG SÜß
MAG, KANN BEI SAUCE UND
GEWÜRZEN AUCH VARIEREN.
PROBIERT DOCH MAL
AHORNSIRUP UND ZIMT+ZUCKER,
DAS SCHMECKT BESONDERS GUT
ZUM BACON.

ZUBEREITUNG

1. Den Grill auf etwa 200 Grad einregeln.
 2. Die geschälten Bananen mit Speckscheiben umwickeln und mit dem Dessertgewürz bestreuen. Himbeeren und Brombeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit der Crème Double vermengen. Dann mit dem Dessertgewürz abschmecken.
 3. Die Bananen im Speckmantel direkt grillen, bis der Speck anfängt zu karamellisieren.
 4. Himbeercreme auf einen in Form geschnittenen Dürüm aufbringen und die gegrillte Banane fest einwickeln.
 5. Für ein ordentliches Branding die Dürüm-Bananenrolle auf die direkte Hitze des Grills geben und rundum rösten. Mit der Barbecuesauce mehrmals einpinseln und etwa 5-8 Minuten auf indirekter Hitze garen.
- Anrichten und genießen.

*Je nach Größe der Banane reicht
auch ein halber Dürüm-Fladen*