

Hier wieder einmal ein neues Rezept, diesmal mit Unterstützung aus den USA.

Gebackene Rocky Mountain Bananen

4 mittelgroße Bananen (nicht grün)

½ Tasse Mini Marshmallows

½ Tasse Schokoladen Chips oder vom Schokoladen Barren gehackt

¼ Tasse gehackte Nüsse

Aluminium Folie

Zu empfehlen nach einem Essen am Lagerfeuer als Nachtisch. Glühende Kohlen sind nötig.

Bananen längs aufschneiden- aber in der Schale lassen

Bananen mit Marshmallows, Schokolade und Nüssen füllen

aufgeschnittene Seite nach oben halten, die gefüllten Bananen komplett in Aluminium Folie einwickeln

Die Bananen auf glühende Kohlen legen und mit weiteren Kohlen abdecken. Die Bananen so platzieren das sie am Stiel aus dem Feuer gezogen werden können

Die Bananen sind schnell gebacken, nach 3-5 Minuten aus dem Feuer ziehen, wenn sie weich sind

Vorsichtig auswickeln sie sind sehr heiß, Marshmallows und Schokolade sind mit der Banane verschmolzen. Zum auslöffeln der Bananen einen Löffel bereithalten.

Rezept von Andrea Boyd , Denver CO.