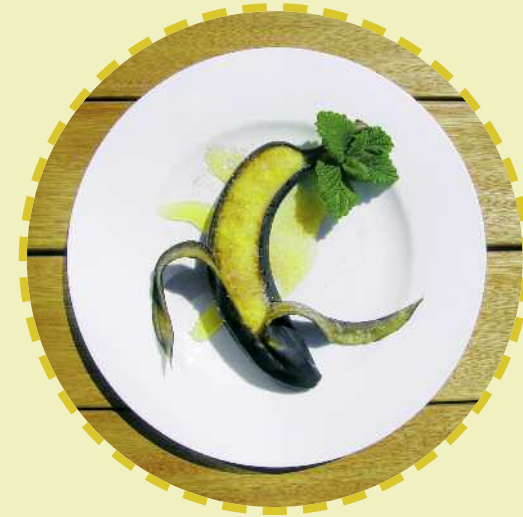
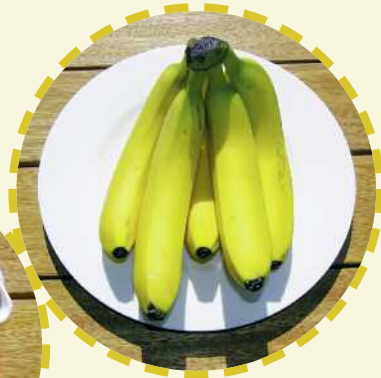


# Süße Würstchen.

Grillen macht Spaß. Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Fisch – alles kann man grillen. Nur den Nachtisch nicht. Kann man nicht? Kann man doch! Natürlich nur, wenn er so toll eingepackt ist wie eine Banane. Fessie zeigt euch, wie's geht.

Die Zutaten sind schnell aufgezählt:  
Bananen, etwas Honig, etwas Zucker  
mit Zimt vermischt.



**Seid vorsichtig, wenn ihr die Schale aufmacht (heiß!)** Dann fehlt nur noch etwas **Zimtzucker** und ein bisschen **Honig** und die warme Banane kann aus der Schale gelöffelt werden. Donnerwetter, schmeckt das gut!

**Übrigens:** Wenn ihr Lust habt, könnt ihr das Rezept auch verändern. Eine Kugel Vanilleeis, Schokostreusel oder ein bisschen Nuss-Nougatcreme passen nämlich auch toll dazu.

## Und so geht's:

Als Erstes müsst ihr die Bananen gut waschen und abtrocknen. Die Glut sollte nur noch leicht glimmen und nicht mehr so heiß sein. Jetzt legt ihr die Bananen auf den Rost. Wendet sie ab und zu mit einer Zange, bis sie rundherum dunkel geworden sind. Im Gegensatz zu salzigen Würstchen dürfen eure süßen ruhig schwarz werden.

