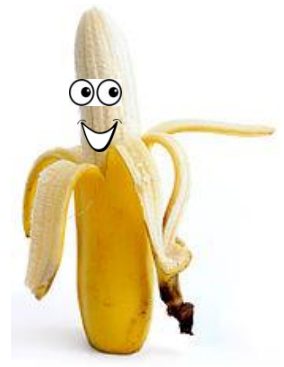


# Wir backen uns eine Banane!



## Zuerst die Zutaten:

- 1 Banane



- 1 Esslöffel Butter oder Margarine



- 1 - 2 Teelöffel Honig



- einige Mandelsplitter oder Blättchen



## Weiter benötigen wir:

- 1 Pfanne



- einen Pfannenwender



- ein Schälchen



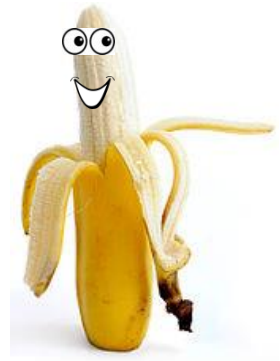
- 1 Teller



- 1 Löffel



# Wir backen uns eine Banane!



## Und so wird es gemacht!

Mandelstifte oder Mandelplättchen in eine Pfanne ohne Fett geben und langsam bei kleiner Hitze goldbraun rösten. Vorsicht, die Mandeln immer im Auge behalten und mit dem Pfannenwender öfters wenden.

Banane schälen (je nach Anzahl der Personen auch mehrere). Die Mandeln aus der Pfanne nehmen und vorübergehend in ein Schälchen füllen.

Butter oder Margarine in die Pfanne geben bis sie flüssig ist. Die Banane auf beiden Seiten backen, wobei die Pfanne nicht zu heiß werden darf. Wenn die Banane für Dich braun genug ist, Honig darüber verteilen und kurz auf beiden Seiten schwenken, damit sich der Honig gut verteilt.

Die Banane auf den Teller legen und mit Mandeln bestreuen. Fertig!

Dazu schmeckt auch sehr gut eine Eiskugel oder Sahne.

Guten Appetit!