



GRILLEN GEHT AUCH SÜSS



ZUTATEN:

- TONI KAISER Palatschinken
- 500 g gemischte Beeren nach Wahl
- 3 EL Zucker
- etwas geriebene Zitronenschale
- 60 ml Rum

ZUBEREITUNG:

Die tiefgekühlten Palatschinken in eine Grilltasse legen, mit ein paar Butterflocken toppen, mit Alufolie locker abdecken und für ca. 20 Minuten über dem Feuer (mit indirekter Hitze) langsam erhitzen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Rum ablöschen und die Beeren mit Zitronenschale unterheben.