

gebackene Bananen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Bananen, 2-3 Eier, 4-6 Esslöffel Mehl, 1 Prise Salz, Mineralwasser, Fett oder Öl, 8-10 Teelöffel Honig, Eis nach Belieben.

Die Vorbereitungen:

Eier und Salz verquirlen und mit dem Mehl verrühren. Der Teig sollte so fest sein, daß er an die Bananen haften bleibt, wenn sie hineingetunkt werden.

Einen Schuß Mineralwasser hinzugeben und ca. 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Die Bananen schälen und sowohl der Länge wie auch der Breite nach halbieren, damit es insgesamt acht Viertel ergibt.

Das Fett in eine große Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen.

Der Teig nochmals kräftigst schlagen und anschließend die Bananenviertel einzeln hineingeben und sie mit dem Teig überziehen. Anschließend die Bananenviertel im heißen Fett ausbacken lassen (dauert ca. 2-3 Minuten pro Seite). Die Bananen in der Pfanne nicht zu dicht legen, sonst kleben sie zusammen und man hat Schwierigkeiten sie zu wenden!

Wenn die Bananenviertel fertig ausgebacken sind, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier kurz (sie dürfen nicht kalt werden!) abtropfen lassen und direkt auf Portionsteller geben. Sofort den Honig darüber geben und ev. eine Kugel Eis dazulegen. Sofort verzehren.