

Gebackene Bananen

Zutaten (8 Personen):

4 Bananen
Honig
Staubzucker

Backteig:

80 g glattes Mehl
1 TL Backpulver
90 ml Wasser
1 EL Zucker
1 Prise Salz
Öl

Zubereitung:

1. Zuerst aus Mehl, Backpulver, Wasser, Zucker und Salz mit dem Mixer einen glatten Teig rühren und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Bananen schälen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden.
3. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen.
4. Die Bananenstücke zügig in den Teig tunken und dann im heißen Öl goldgelb ausbacken.
5. Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit Staubzucker bestreuen.