

Gebackene Bananen an Honigsauce

Zutaten: für 4 Personen



Teig:

100g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 El Zucker
ca. 1 1/2 dl Wasser

Zum Ausbacken:

4 Bananen
reichlich Fritieröl
3-4 El Honig

Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
- Das Wasser dazurühren. Es soll ein dickflüssiger Teig entstehen. Etwa 15 Minuten ausquellen lassen.
- Die Bananen schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Reichlich Öl in einer tiefen Bratpfanne oder Friteuse auf 180° erhitzen.
- Die Bananen portionenweise durch den Teig ziehen und im heißen Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- Den Honig in einem Pfännchen erhitzen. Über die heißen Bananen träufeln und sofort servieren.