



Gebackene Banane mit Honig

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Rezept für: 2 Portion

Zutaten:

2 große Bananen
80 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Zucker
8 EL Wasser
Öl, zum Ausbacken
Honig, nach Belieben

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen, Wasser dazugeben und zu einem dickflüssigen Teig verrühren (Wasser kann auch um 1-2 EL variieren, je nach Mehltyp).

Die Bananen in dicke Scheiben schneiden und stückweise durch den Teig ziehen und direkt danach in die Pfanne oder Fritteuse mit heißem Öl geben und ca. 2 Min frittieren, bis sie goldbraun sind. Anschließend kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann auf Teller und mit Honig beträufeln und genießen.