

Gebackene Banane - chinesisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Bananen
- 80 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 120 ml Wasser
- Öl (zum Frittieren)
- Honig



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Bananen und schneide sie in Scheiben.
2. Verrühre das Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Wasser zu einem cremigen Teig.
3. Wende die Bananenscheiben rundum im Ausbackteig.
4. Erhitze ausreichend Öl in einer Pfanne. Gib die Bananenscheiben hinein und backe sie rundum.
5. Lege die gebackenen Bananenscheiben auf Küchenpapier und lass das Fett kurz abtropfen.
6. Serviere die gebackenen Bananen mit Honig. Auch Vanilleeis passt sehr gut dazu. Gebackene Bananen schmecken am besten warm.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).