Rezept

Bananen-Beignets mit Sesamhonig

Ein Rezept von Bananen-Beignets mit Sesamhonig, am 12.10.2024

Zutaten

75 ml	Milch
	Salz
2	Eier (Größe S oder M)
50 g	flüssiger Honig
2	Bananen
	Puderzucker (nach Belieben)
15 g	Butter
50 g	Mehl
	ca. ¼ l Öl zum Ausbacken
1 EL	Sesamsamen
	1-2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Dessert | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. 25 ml Milch mit knapp 50 ml Wasser, der Butter und 1 Prise Salz aufkochen. Das Mehl sieben und auf einmal in die Flüssigkeit schütten. Mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich der Teig gut vom Topfboden und vom Löffel löst. Den Teig in eine Schüssel geben.

2. Die Eier einzeln mit dem Pürierstab unter den Teig rühren, dann die restliche Milch ebenfalls mit dem Pürierstab unterrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.

3. Das Öl zum Ausbacken in einem kleinen Topf erhitzen. Inzwischen den Honig in einem kleinen Topf erhitzen und den Sesam unterrühren. Die Bananen schälen, mit Zitronensaft beträufeln und in daumendicke Stücke schneiden. Die Bananenstücke durch den Teig ziehen, im heißen Öl in 1-2 Min. auf jeder Seite goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die Bananen-Beignets auf Teller verteilen, mit dem Honig beträufeln und sofort servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.