

Rezept

# Gebackene Bananen

Ein Rezept von Gebackene Bananen, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Speisestärke
ca. 130 ml lauwarmes Wasser	1/4 Päckchen Trockenhefe (ca. 3 g)
je 1 Prise Salz und Zucker	<b>2</b> große Bananen
1-2 TL Zitronensaft	<b>1 l</b> neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
<b>2 EL</b> Honig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl, die Speisestärke und die Hefe mit je 1 Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mit ca. 130 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Bananen schälen, in je 4 Stücke schneiden und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Das Öl zum Frittieren im Wok erhitzen. Die Bananen durch den Backteig ziehen und portionsweise im heißen Öl goldgelb ausbacken. Abtropfen lassen und warm halten. Die gebackenen Bananen mit dem Honig beträufeln und servieren. Dazu passt Vanilleeis.