

# Bananenchips aus der Heißluftfritteuse

Die selbst gemachten Bananenchips aus der Heißluftfritteuse sind einfach zubereitet und wunderbar knusprig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

2 Stk. <a href="#">Bananen</a>
1 Spritzer Zitronensaft
neutrales Pflanzenöl

## Zubereitung

1. Für die knusprigen **Bananenchips aus Heißluftfritteuse** die Bananen schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit einem Spritzer frisch gepressten Zitronensaft beträufeln.
2. Den Grillkorb der Heißluftfritteuse mit Öl bestreichen und die Bananen-Scheiben nicht überlappend in den Korb legen. Jetzt die Oberfläche der Bananen ebenfalls mit Öl einstreichen und für etwa 10 Minuten bei 180 °C in der Heißluftfritteuse backen. Danach wenden und weitere 8-10 Minuten goldgelb backen. Die Bananenchips aus der Heißluftfritteuse nehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen sind die Bananenchips wunderbar knusprig.

## Tipp

Die Bananenchips aus der Heißluftfritteuse vor dem Backen mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.