

# Frittierte Mini-Bananenkrapfen

Die frittierten Mini-Bananenkrapfen sind eine verbreitete Nachspeise in der asiatischen Küche. Das Rezept ist ganz unkompliziert, unbedingt ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 6 Stk.    | <a href="#">Bananen</a>          |
| 200 g     | Mehl                             |
| 30 g      | <a href="#">Zucker</a>           |
| 1 Packung | Backpulver                       |
| 1 Stk.    | <a href="#">Ei</a>               |
| 1 Glas    | Milch                            |
| 1 Stk.    | Zitrone (die abgeriebene Schale) |
| 1 Prise   | Muskatnuss                       |
| 1 Prise   | Zimtpulver                       |
|           | Öl (zum Frittieren)              |

## Zubereitung

1. Für die frittierten Mini-Bananenkrapfen zunächst den Teig zubereiten: Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Ei mit Zucker schaumig rühren. Milch mit einrühren. Das Mehl nach und nach unterrühren. Den Teig 60 Minuten ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit den Krapfenteig mit wenig Zimt, frisch geriebener Muskatnuss und Zitronenschale verfeinern. Die Bananen schälen und in etwa 5 bis 6 Zentimeter große Stücke schneiden. Diese mit dem Krapfenteig umschließen.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen (oder Fritteuse verwenden). Die Minikrapfen für einige Minuten im heißen Fett ausbacken, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchentrepp zum Abtropfen geben.

## Tipp

Wenn Gäste kommen, kann man die frittierten Mini-Bananenkrapfen stilvoll auf einem Bananenblatt servieren und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen (siehe Bild).