Gebackene Bananen auf chinesische Art

Ein einfaches Rezept für ein leckeres Dessert im asiatischen Menü: Knusprig gebackene Bananen auf chinesische Art kommen immer gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

4 Stk.	Bananen
Nach Belieben	Honig
Nach Belieben	Staubzucker

Für den Backteig

80 g	Mehl (glattes)
1 TL	Backpulver
80 ml	Wasser
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Öl (zum Backen)

Zubereitung

1. Für gebackene Bananen auf chinesische Art zuerst aus Mehl, Backpulver, Wasser, Zucker und Salz einen glatten Teig rühren und 10 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Bananen schälen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Bananenstücke zügig in den Teig tunken und dann im heißen Öl goldgelb ausbacken.

3. Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Hierzulande isst man gebackene Bananen auf chinesische Art gerne mit einem Kleck süßen Schlag.