# Gebackene Bananen

Diese Rezept ist besonders im asiatischen Raum verbreitet: gebackene Bananen in einem Backteig mit Kokosmilch und Bier.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Bananen |
| 200 ml | Pflanzenöl |
| 4 Stk. | Bananenblätter (zum Garnieren) |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 2 EL | Reismehl |
| 8 EL | Weizenmehl |
| 1 Prise | Salz |
| 2 TL | Zucker (braunen) |
| 1 Stk. | Ei |
| 310 ml | Kokosmilch |
| 3 EL | Bier |

## Zubereitung

1. Zu Beginn wird der Teig für die **Gebackenen Bananen** vorbereitet. Dazu das Reismehl, Weizenmehl, Ei, brauner Zucker, Kokosmilch, Bier und Salz in eine Schüssel geben, vermischen und mit etwas Wasser zu einer halbflüssigen Masse verrühren. Danach den Teig eine Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit die Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Anschließend Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, die Bananen in den Teig tauchen und im Öl auf beiden Seien goldbraun backen. Herausnehmen und auf ein Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Tellern anrichten und nach Belieben garnieren.

## Tipp

Die Gebackenen Bananen je nach Geschmack mit etwas Staubzucker bestäuben.