

## Gebackene Banane mit Honig, Sesam und Vanilleeis

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

2 reife Bananen  
100 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
150 ml Wasser  
1 Ei  
4 Esslöffel Honig  
2 Teelöffel heller Sesam  
1 l Pflanzenöl zum Frittieren  
4 Kugeln Vanilleeis

Was gibt es zum Abschluss, wenn du dich gerade bei deinem Lieblings-Chinesen um die Ecke an Ente, gebratenen Nudeln und Frühlingsrollen satt gegessen hast? Richtig, eine gebackene Banane mit süßem Honig und kaltem Vanilleeis. Die geht einfach immer!

Damit du nicht immer auswärts essen musst, um in den Genuss dieses göttlichen Desserts zu kommen, kannst du dir die warme Banane mit cremigem Eis auch einfach zu Hause selber zubereiten - immer dann, wenn du Lust darauf hast!

- 1 -

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Mit Wasser und Ei zu einem glatten Teig rühren.

- 2 -

Bananen schälen und je nach Größe in 3-4 Stücke schneiden. Bananenstücke einzeln in den Teig tauchen, sodass sie vollständig ummantelt sind.

- 3 -

Pflanzenöl in einem Topf auf ca. 175 °C erhitzen. Bananen nacheinander 3-4 Minuten im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Bananen auf zwei Teller verteilen, mit Honig beträufeln und Sesam bestreuen. Je zwei Kugeln Vanilleeis daneben anrichten und servieren.