

# Bananen im Bierteig gebacken



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### TEIGZUBEREITUNG

#### Mehl, Bienenhonig, Hefe, Bier:

Mehl mit dem Bienenhonig und der Hefe vermengen, dann langsam unter ständigem Rühren das Bier hinzu giessen. Der Teig behält eine flüssige Konsistenz und braucht – nach der Zubereitung – zirka eine halbe Stunde Ruhe, ehe er weiter verarbeitet wird

#### Beschichtete Bratpfanne, Pflanzenöl, Bananenstücke:

Dann nur noch die Bananenstücke, eintauchen und in reichlich Öl bei dreiviertel Hitze etwa eine Minute frittieren

#### Beilage:

Dazu passt eine Vanillecrème, oder eine Kugel Vanilleeis

### VARIANTE

#### Sesamkörner

In einer beschichteten Bratpfanne, ohne die Zugabe von Fett oder Öl 4-5 EL Sesamkörner auf mittlerer Hitze anrösten

#### Gebratene Bananenstücke, Dessertteller Bienenhonig,

#### Sesamkörner:

Die gebratenen Bananenstücke auf den Dessertteller geben, mit flüssigem Honig bepinseln und mit den gerösteten Sesamkörnern bestreuen

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

120 gr Weismehl  
2 Eier  
1,5 dl Bier  
1 EL Bienenhonig  
½ TL Hefe (oder 1/2 TL Backpulver)

#### 4 Bananen, geschält

in 1,5 cm lange Stücke schneiden  
1/4 bis 1/2 Liter geschmackneutrales Pflanzenöl  
(z.B. Sonnenblumenöl)

**EVENTUELL** (siehe Variante im  
Zubereitungsbeschreibung)

5-6 EL Sesamkörner  
Zusätzlich etwas flüssigen Bienenhonig

## Bemerkungen

Kochanlass KGZ vom 18.7.2009 verantwortlich Hans-Ruedi Roth