Frittierte Bananen
Zhà xiāngjiāo

Herkunft: China
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Banane(n)
200 g Weizenmehl
½ TL Backpulver
25 ml Öl als Gewürz
200 ml Wasser
30 g Honig
300 ml Öl zum Frittieren

Vorbereitung
Das Weizenmehl mit 200 ml Wasser, 25 ml Öl und 4 g Backpulver vermischen und daraus einen Brei machen. Die Bananen schälen und jeweils in 8 Stücke schneiden.

Zubereitung
Eine angemessene Menge Öl in einen Topf geben und bis etwa 120 Grad heiß werden lassen. Die Bananenstücke zuerst in den Brei geben und dann in das Öl legen, und so lange frittieren, bis sie eine hellgoldene Farbe bekommen, dann herausnehmen. Die frittierten Bananen mit Honig übergießen und servieren. Auf die Öltemperatur achten: Ist die Temperatur zu niedrig, könnte der Teig nicht voll ausgedehnt werden. Ist die Temperatur zu hoch, könnte die Banane leicht angebrannt werden.

© 2024 coquina.de