

Gebackene Banane mit Eis

Für zwei Personen

2 Bananen	200 g exotische Früchte, TK	2 Limetten
200 ml Sahne	2 EL Zucker	125 g Mehl
30 g Speisestärke	1 TL Backpulver	4 EL Honig, flüssig
3 EL Kokosflocken	Frittieröl	

Die Limetten halbieren und auspressen. Das Mehl zusammen mit der Speisestärke, dem Backpulver, den Kokosflocken, dem Zucker, dem Limettensaft und etwas Wasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Danach das Frittieröl erhitzen. Die Bananen in kleine Stücke schneiden, in dem Teig wenden und in dem heißen Fett goldbraun frittieren. Die Bananenstücke anschließen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die gefrorenen Früchte in einem Zerkleinerer klein hacken und unter die Sahne heben. Die Bananen zusammen mit dem Eis auf einem Teller anrichten. Mit dem Honig garnieren und servieren.

Helga Ebeyan am 17. Oktober 2013