



**Rezept**

## Gebackene Bananen

**Zutaten für 2 Portionen:**

- 90 g Goldmarie Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 10–12 EL Wasser
- 4 Bananen

- Rapsöl zum Ausbacken
- Kokosflocken
- Honig zum Beträufeln

**Zubereitung:**

Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker und Vanille-Extrakt mischen. Wasser nach und nach zugeben, zum dickflüssigen Teig verrühren.

Zum Ausbacken Bananen schälen, in 2 cm große Stücke schneiden. Reichlich Öl in einem Topf erhitzen. Bananen durch den Teig ziehen, im Öl 2–3 Min. goldgelb ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In Kokosflocken wälzen. Sofort mit Honig beträufelt servieren.