

Gebackene Bananen (asiatisches Dessert)



Menge	Zutaten	Zubereitung
125 g	Mehl	Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 15 Minuten quellen lassen, dann nochmals durchrühren.
30 g	Zucker	
1/2	Vanilleschote	
1/2	Backpulver	
1 Prise	Salz	
125 g	Milch	Öl erhitzen, Sesam rösten, Teller mit Küchentrepp vorbereiten. Bananen schälen, schräg in 3cm lange Stücke schneiden, in den Teig tauchen und frittieren. Abtropfen lassen und noch heiß in dem gerösteten Sesam und Puderzucker wälzen!
3	Bananen	
½ l Öl	zum Frittieren	
2 EL	Sesam, frisch geröstet	
etwas	Puderzucker	