



Gebackene Banane mit Schokoladensahne

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 2 Eier | 100 g Blockschokolade |
| 200 g Mehl | 150 g Schlagsahne |
| 4 EL Zucker | 5 Bananen |
| 0,25 ltr Weißwein | Öl zum frittieren |
| 5 EL Kokosraspel | |

Zubereitung:

Rühren Sie Ei, Mehl, Zucker und Weißwein glatt.
und lassen den Teig für die gebackene Banane ca. 15 Minuten quellen.

Rösten Sie die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun, stellen die beiseite.
Hacken Sie die Blockschokolade und lösen die in heißer Sahne unter rühren auf.

Schälen Sie die Bananen, schneiden die in Stücke.
Ziehen sie die Bananen durch den Backteig.

Erhitzen Öl in einer Pfanne und backen die Bananen im heißen Öl solange bis die Goldbraun sind, dabei die Bananen ab und an wenden.
Legen Sie die gebackenen Bananen zum Abfetten auf Küchenpapier.

Zum Anrichten wenden sie die Bananen in den gerösteten Kokosraspeln
und richten die mit der Schokoladensauce an.
Anstelle Schokoladensauce können Sie die gebackenen Bananen auch mit Honig oder
Vanilleeis servieren.