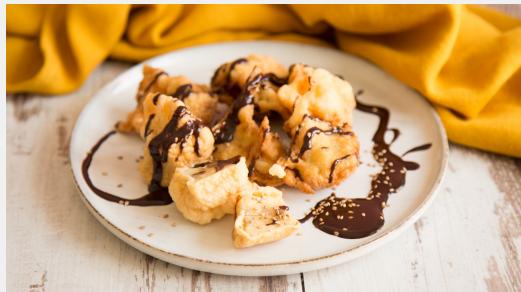




Gebackene Banane mit selbstgemachter Schokososse



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 2036 kJ, 478 kcal, 51,2 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 29,5 g Fett, 91,2 mg Cholesterin, 5,96 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 1 Kosten: €



Zubereitung

Du hast mal wieder Lust auf ein ganz besonderes Dessert? Du liebst frittierte Speisen? Dann ist die gebackene Banane mit selbstgemachter Schokoladensoße genau das Richtige für dich! Die Bananenstückchen werden durch einen Backteig aus Mehl, Ei, Wasser, Zucker, Salz und Backpulver gezogen und anschließend im heißen Öl gebacken. Mit der selbstgemachten Schokososse aus Sahne, Kakaopulver, Vanillezucker und natürlich Schokolade schmeckt die süße Speise einfach herrlich gut! Ein echtes Muss für jede Naschkatze! Also probier dieses super einfache und leckere Gericht unbedingt einmal aus! Viel Spaß und los geht's:

Step 1:

Zuerst kochst du die Sahne mit dem Kakaopulver und dem Vanillinzucker einmal auf. Dann hackst du die Schokolade und rührst sie in die Sahne, bis sich alles aufgelöst hat.

Step 2:

Jetzt rührst du aus Mehl, Ei, Wasser, Zucker, Salz und Backpulver einen Backteig zusammen. Den Sesam ohne Öl in der Pfanne rösten. Dann kannst du die Bananen schälen in Stücke schneiden und das Öl erhitzen.

Step 3:

Die Bananen kannst du nun durch den Teig ziehen und danach sofort ins heiße Öl geben. Goldgelb ausbacken, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zum Schluss mit Schokoladensoße und Sesam servieren. Lass es dir schmecken!

Zutaten

Menge

2	heller Sesam
1 TL	Bananen
1 Päckchen	Zucker
1	Vanillinzucker
1 EL	Ei
100 g	Öl zum Ausbacken
1 Prise	Zartbitterschokolade
2 EL	Salz
1 TL	Kakaopulver
7 EL	Backpulver
80 g	Wasser
150 ml	Mehl
	Sahne