

HONIGBANANEN

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	2-3 EL	Schwarze Sesamsamen	Ohne Fett in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Backofen auf 80 Grad vorheizen.
2	4	Bananen	Schälen, quer halbieren und dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3	Jede	Bananenscheibe	Mit süßer Bohnenpaste bestreichen und jeweils das Bananengegenstück aufsetzen.
4	Alle	Bananenstücke	Auf einem Teller in Mehl wenden.
5	1 Liter	Neutrales Pflanzenfett	Im Wok erhitzen.
6	2	Eier	Trennen.
7	1-2 EL	Speisestärke	Mit den Eiweißen gründlich verrühren und alle Bananenstücke durch die Eiweißmischung ziehen. Etwas abtropfen lassen.
8	Alle	Bananenstücke	Nacheinander 1-2 Minuten im heißen Öl frittieren, herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Im Backofen warm halten.
9	Etwas	Flüssigen Honig	Über die frittierten Stücke träufeln und gleichmäßig mit den Sesamsamen bestreuen. Möglichst warm servieren.