

BANANENFRITTERS

Das ideale Rezept, wenn mal wieder die Bananen zu lange übersehen wurden und dann auf einmal zu reif zum Essen sind.

Für ca. 10 Fritters:
2-3 megareife Bananen
1 Msp. Bourbon Vanille
3-4 EL Mehl
1 Ei
2-3 EL Butter

Die Bananen schälen, die nicht mehr essbaren Teile ausschneiden und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Das Ei dazugeben, ebenso wie die Vanille und alles mit einem Schneebesen verrühren.

Zuletzt das Mehl einrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.

In einer Pfanne in Butter portionsweise (EL) ausbraten. *Vorsicht, brennen leicht an, wenn die Pfanne zu heiß ist!*

Tipp: Die Fritters können pur genossen werden, mit Puderzucker bestäubt oder ganz dekadent mit Eis, geschlagener Sahne und Schokoraspeln (siehe Foto). Außerdem schmecken sie sowohl warm, als auch kalt.

Glutenfrei geht es auch, wenn man anstatt Mehl Speisestärke verwendet. Dann braucht man aber eher nur 2-3 EL.