

Gebackene Banane



EINKAUFSZETTEL

Verfeinerung:

- 1 Ei
- 4 EL Milch
- 8 EL Mehl
- 2 Bananen
- Honig
- Salz
- Öl
- Zitronensaft
- Puderzucker
- Erdbeeren
- Honig
- Haselnusscreme

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Ei mit Milch, Mehl und Salz verrühren.
2. Bananen in kleine Stückchen teilen und mit einem Spieß oder einer Gabel in den Teig eintauchen.
Achtung: Die Banane sollte ganz vom Teig ummantelt sein.
3. Die ummantelte Banane nun entweder in eine heiße Fritteuse geben oder in einer Pfanne mit viel Öl anbraten, bis sie goldbraun ist.
Lass dir dabei am besten von einem Erwachsenen helfen.

