

GEBACKENE BANANE & KOKOSEIS

Bananen

4	reife Bananen
3-4	Eier
200 g	Mehl
200 g	Pankomehl
50-100 g	Sesam (schwarz und weiß)

Kokoseis

400 g	Kokosmilch
150 g	Vollmilch
50 g	Sahne
110 g	Zucker

Zubereitung

Für das Eis alle Zutaten in einen Topf geben und bei ca. 50 °C erhitzen damit sich der Zucker aufgelöst hat. Immer wieder umrühren damit die Milch nicht anbrennt.

Anschliessend auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen und für ca. 60 Minuten in die Eismaschine geben.

Die Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschliessend das Pankomehl mit Sesam vermengen und die Eier in einer Schüssel verquirlen.

Die Bananenstücke erst durch das Mehl, danach durch die Eier ziehen und anschliessend im Pankomehl panieren. Dabei das Paniermehl leicht andrücken.

In reichlich Frittierfett ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.