

A close-up photograph of a plate of baked banana fritters. The fritters are golden-brown and dusted with powdered sugar. They are garnished with sliced kiwi and strawberries. A red sauce is drizzled around the base of the fritters.

Gebackene Backerbsen-Bananen

Fabian Schmidt, Sous Chef vom Alpenhotel Ammerwald (Reutte in Tirol), hat sich für LAND-LEBEN privat an den Herd gestellt, um kreative Rezeptideen umzusetzen – wie zum Beispiel die köstlichen gebackenen Bananen mit **Backerbsen**.

Gebackene Bananen mit Backerbsen

40 Minuten

4 Personen

Zutaten

- 2-3 Eier
- Mehl für die Panade
- 100 g Zucker
- 3 EL Honig
- **LAND-LEBEN Backerbsen**
- 4 Bananen
- 250 g Erdbeeren
- 1 Schuss Weißwein

- Frittieröl

Zubereitung

Fruchtsauce

- Für die Fruchtsauce werden ca. 100 Gramm Zucker karamellisiert. Man gibt dann 250 Gramm Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt) bei und löscht alles mit Weißwein ab (ca. 1 Schuss, je nach Geschmack).
- Alles leicht köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat und die Sauce zu einer Marmelade-ähnlichen Masse wird.

Gebackene Bananen

- Dann werden 2-3 Eier mit 3 Esslöffel flüssigem Honig in einer Schüssel verrührt, die **LAND-LEBEN Backerbsen** in einem Mörser zerkleinert – es können gerne noch gröbere Stücke vorhanden bleiben – und die Bananen geschält und geviertelt.
- Die Bananen werden anschließend in Mehl, der Eier-Honig-Masse und dem Backerbsen Crunch paniert und dann in heißem Fett frittiert bis sie goldbraun werden.

Die gebackenen Backerbsen-Bananen mit der Fruchtsauce und Staubzucker servieren.

www.land-leben.com