

BANANEN (GESCHMORT) **(KLUAJ-TORD-GROB)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 10 Bananen (Kluay) (Fest)
- 2EL Brauner Zucker (Naam-Taan-Sei-Deng) Ersatz:
Palmzucker: (Naam-Taan-Pieb) oder Haushalts-
Zucker (Naam-Taan)
- 200g Dose Kokosmilch (Naam-Gatih) (In Asien - Läden)
- 50g Kokosflocken
- 1 Ei (Kai)
- 1 Messerspitze Salz (Goü)
- 0,5TL Bananen - Aromastoff (Kluay - Banana - Flavoured)
- 25g Sesam - Samen (Meed - Ngaa)
- 250g Reismehl (Beng-Khao-Jhau)
- 3EL Tempura - Mehl (Gogi) (In Asien - Läden o. ä.)
- 1L Erdnussöl (Zum Braten bzw. Frittieren)

VORBEREITUNG:

Eine große Schüssel nehmen und sämtliche Zutaten , "Außer der Kokosmilch" einfüllen und alles gut miteinander vermischen und durchkneten; die Kokosmilch dazugeben und weiter "Vermengen", bis eine sämige Masse entstanden ist. Abschmecken und je nach Bedarf aus der obigen Zutaten - Liste nachwürzen.

ZUBEREITUNG:

1. Einen "WOK", Pfanne mit hohem Rand, o. ä. auf den Herd stellen, den "WOK" gut erhitzen und das Erdnussöl einfüllen, heiß werden lassen und die richtige Temperatur mittels eines kleinen Holzspießchens o. ä. feststellen; beim "Eintauchen" in das heiße ÖL bilden sich bei bratfertigem Öl kleine Bläschen.
2. Die Bananen schälen in Längsrichtung halbieren und dann nochmals quer halbieren und in die fertige "Marinade" legen, gut "Drehen" und "Wenden". Die Früchte der Reihe nach ausbacken bzw. frittieren; nicht zu viel Bananen auf einmal in das heiße Öl einfüllen, sonst fällt die Temperatur zu schnell ab.
3. Die gebackenen Bananen zum "Abfetten" auf Küchenpapier legen und in noch warmen Zustand servieren.
4. Nach "Belieben" kann man die Nachspeise auch mit einem Likör (Eierlikör) o. ä. beträufeln bzw. übergießen. Evtl. kann man auch etwas Honig darüber geben; bei diesem Dessert kann sich jeder seine eigene "Zutat" dazu heraussuchen.

Guten Appetit !