



## Don Diegos Jamaican Banana Fritters

★★★★★

*Gebäck, Kekse & Co.*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 3 Banane(n), reife
- 1 Ei(er)
- 100 g Zucker, braun
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 1 Msp. Muskat, gemahlen
- 1 Msp. Salz
- 200 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 200 ml Milch, bei Bedarf mehr
- Öl zum Ausbacken
- 2 Banane(n), in dünne Scheiben geschnitten
- 80 g Zimtzucker oder Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Überreife Bananen mit schwarzen Flecken auf der Schale werden in Jamaica nicht weggeworfen. Ihr weiches, süßes Innenleben ist gerade richtig für Bananenpfannkuchen, die in Jamaica "Banana Fritters" genannt werden.

Die drei Bananen schälen und mit der Gabel in einer Schale zu Brei pürieren.

In einer zweiten Schale mit dem Schneebesen Ei, Zucker, Vanilleextrakt, Zimt und Muskat verquirlen und anschließend den Bananenbrei einarbeiten, so dass eine homogene Masse entsteht. (Als dröger Deutscher reicht mir die Hälfte der jamaicanischen Zuckermenge. Ich glaube aber, die meisten werden das Original bevorzugen.)

Nun das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Der dabei entstandene Teig wird zum Ausbacken viel zu dick sein, weshalb nach und nach Milch hinzugefügt wird, bis er nur noch zähflüssig ist. 150 bis 200 ml Milch sollten hierfür genügen.

Ein wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig bei mittlerer Hitze löffelweise in die Pfanne tropfen lassen. Der Teig sollte zu kleinen Pfannkuchen mit 4 - 5 cm Durchmesser verlaufen. Im Zweifelsfall mit dem Löffelrücken etwas nachhelfen. Wenn die Unterseite gebräunt ist, wenden.

Die fertigen Banana Fritters mit Zimtzucker bestreuen oder alternativ mit Puderzucker bestäuben und mit einer Bananenscheibe dekorieren. Wenn möglich, noch warm essen.