Jamaikanische Banana-Fritters



Typisch jamaikanisch

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

Zutaten

- 3 sehr reife Bananen
- 3 TL brauner Zucker
- ¼ TL Muskatnuss
- ¼ TL Zimt
- 2 TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz
- 110 g Mehl
- Öl für die Pfanne
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Bananen schälen und zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben.
2. Mit einer Gabel die Bananen gründlich zerdrücken und dabei mit dem Zucker vermengen.
3. Muskatnuss, Zimt, Salz und Vanille dazugeben und unterrühren.
4. Zum Schluß noch das Mehl dazugeben und ebenfalls gründlich verrühren.
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Bananenteig esslöffelweise in das heiße Öl geben.
6. Nach ca. 5 Minuten wenden, so dass beide Seiten goldbraun werden.
7. Auf einem mit Küchenpapier belegten Teller oder Kuchengitter kurz ablegen.
8. Mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.