

Gebackene Wan-Tan mit Banane

Für 2 Personen

125 g Wan-Tan-Teig, TK	1 Banane	30 g Datteln
50 g Himbeeren	100 g Vanilleeis	50 ml Ahornsirup
15 g Mandelblättchen	1 Prise Zimtpulver	0,5 Bund Minze
Himbeersoße	Puderzucker	Rapsöl

Die Datteln entkernen und klein hacken. Die Banane schälen und eine Hälfte klein schneiden. Die Mandelblättchen etwas zerstoßen und mit der Banane, den Datteln, dem Ahornsirup und dem Zimtpulver vermengen. Anschließend jeweils zwei Teelöffel Fruchtmasse in die Mitte einer Wan-Tan-Hülle geben und die Ecken mit Wasser einpinseln. Eine zweite Wan-Tan-Hülle so darauf setzen, dass eine Sternform entsteht. Die Ränder gut zusammen drücken. Die Wan-Tan-Päckchen auf ein Holzbrett legen und darauf achten, dass sie nicht aneinander kleben. Anschließend die Wan-Tan-Päckchen in der Friteuse ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Päckchen mit Puderzucker bestäuben. Die gebackene Wan Tan mit dem Vanilleeis auf Tellern anrichten und mit der Himbeersoße, den Himbeeren und den Minzezweigen garnieren.

Holger Andréé am 08. April 2010