

Frittierte Banane und karamellisierte Mango mit Honig

Für zwei Personen

Für die Banane:

4 Platten Frühlingsrollenteig 1 Banane 2 EL brauner Zucker
Zimtpulver Puderzucker

Für die Mango mit Honig:

1 Mango 1 Physalis 2 EL brauner Zucker
4 EL Honig Butter

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für frittierte Banane die Banane sorgfältig schälen und mit braunem Zucker bestreuen. Bananen in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend in grobe Stücke schneiden und in Frühlingsrollenteig wickeln. In der Fritteuse goldgelb für 3 Minuten ausbacken.

Die Mango schälen und in dünne Streifen schneiden. Streifen in einer Pfanne mit braunem Zucker, Butter und Honig karamellisieren lassen.

Die frittierte Banane und karamellisierte Mango mit Honig auf Tellern anrichten, mit Puderzucker, Zimt und der Physalis garnieren und servieren.

Liberty Solomon-Ehrich am 21. Januar 2016