

# Gebackene Banane im Honig-Sesam-Mantel

**Für zwei Personen**

**Für die gebackene Banane:**

2 mittelreife Bananen	1 Vanilleschote	100 g heller Sesam
1 Ei	125 ml Milch	100 g dunkler flüssiger Honig
125 g helles Mehl	$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	30 g feiner Zucker
Öl	Salz	

**Für die Garnitur:**

1 Limette	Mandelplättchen	2 Zweige Zitronenmelisse
-----------	-----------------	--------------------------

**Für die gebackene Banane:**

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier, Mehl, Milch, Zucker, Backpulver, Salz und Vanillemark vermengen. Teig etwas ruhen lassen.

Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nur die Mittelstücke verwenden. Geschnittene Bananen im Teig wenden, abtropfen lassen, in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken und in Sesam wälzen. Mit Honig beträufeln.

**Für die Garnitur:**

Limette waschen, trocken tupfen und reiben. Melisse abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen. Gebackene Banane mit Mandelplättchen, Limettenabrieb und Melisse garnieren.

Gerlind Sahn am 24. Oktober 2019