

### Zutaten für 2-3 Personen:

3-4 Bananen (reif, aber nicht zu reif/matschig)  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver  
2 TL Zucker  
Prise Salz  
130 ml kaltes Wasser  
ca. 1-1,5 l Öl zum Ausbacken



### Zubereitung:

- 1) Zunächst alle trockenen Zutaten verrühren. Dann das Wasser zügig einrühren. Mit einem Schneebesen in der Mitte starten und nach außen hin vorarbeiten. So entstehen keine Klümpchen.
- 2) In einem mittelgroßen Topf das Öl auf höchster Stufe erhitzen. Tunkt ihr einen Schaschlikspieß oder Zahnstocher hinein, sollten sich drumherum viele Bläschen bilden. Danach reduziert ihr die Hitze auf Stufe 6-7 von 9.
- 3) Schält die Bananen und schneidet sie in mundgerechte Stücke. Tunkt sie in den vorbereiteten Backteig, lasst sie ein wenig abtropfen und legt sie vorsichtig ins heiße Fett. Sie brauchen ca. 3-5 min, bis sie goldgelb sind.
- 4) Danach herausnehmen und auf einen mit Küchenrolle ausgelegten Teller legen, um das überschüssige Fett aufzusaugen.
- 5) Warm servieren und dabei mit reichlich Honig beträufeln. Mahlzeit!

### Sastojci za 2-3 osobe:

3-4 banane (zrele, ali ne prezrele ili gnjecave)  
100 g brašna  
1 kašičica praška za pecivo  
2 kašičice šećera  
prstohvat soli  
130 ml hladne vode  
ca. 1-1,5 l ulja za prženje



### Priprema:

- 1) Prvo pomiješajte sve suhe sastojke. Zatim brzo umiješajte vodu. Sa pjenjačom počnite u sredini i radite prema van. Na ovaj način neće se stvarati grudvice.
- 2) U loncu srednje veličine zagrijte ulje na najjačoj vatri. Kad u ulje umočite drveni štapić ili čačkalicu, oko njega bi trebalo da se stvori mnogo mjehurića. Zatim smanjite temperaturu na 6. ili 7. nivo od 9.
- 3) Ogulite banane i narežite na komade veličine zalogaja. Umočite ih u pripravljeno tijesto, ostavite da se malo ocijede i pažljivo stavite u vruću masnoću. Treba im oko 3-5 minuta dok ne poprime zlatno-žutu boju.
- 4) Zatim ih izvadite i stavite na tanjir obložen kuhinjskim papirom kako bi upio višak masnoće.
- 5) Poslužite loptice tople i prelijte sa dosta meda. Prijatno!