

«Banana Puff Puffs»

Zutaten :

200-235 ml lauwarmes Wasser

2 TL trockene Hefe

75 g Zucker

1 TL Salz

3 grosse Bananen –

geschält und zerdrückt

360 g Mehl

½ TL geriebene Muskatnuss

ca. 6 dl Öl zum Frittieren –

(Raps- oder Sonnenblumenöl)



Zubereitung:

Das lauwarme Wasser, den Zucker und die Hefe leicht vermischen und 5 Minuten stehen lassen.

Zuerst das Mehl dazusieben und das Salz dazugeben. Anschliessend die Bananen unter die Masse mischen und kräftig rühren. Wenig geriebenen Muskatnuss dazugeben.

Die Teigschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Das Öl in eine Pfanne geben (es soll mindestens 8 cm hoch stehen) und erhitzen auf mindestens 160 und höchstens 175 Grad. Es empfiehlt sich, die Temperatur des Öls mit einem Thermometer zu kontrollieren.

Mit Hilfe von zwei Löffeln portionenweise kleine Teig-Bällchen ins Öl geben und diese rundum goldbraun frittieren. Die fertig frittierten «Banana Puff Puffs» mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und mit Haushaltspapier das überschüssige Fett abtupfen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren.
