

Australischer Bananenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Leckerli
Schweiz

30 Honigleckerli

* FÜR DEN TEIG

200 g Mehl
50 g Maizena; Speisestärke
150 ml Milch
150 ml Rahm
3 Eier
1/2 ts ;Salz
1 tb Öl

* ZUM AUSBACKEN

800 g Kokosfett; oder Erdnussöl

* ZUM BESTREUEN

Zimt; mit
Zucker; vermischt

* QUELLE

-- nach A.Kugler, in Menü-
-- zauber im Appenzellerland
-- erfasst von Rene Gagnaux

Mit den Teigzutaten einen festen Omelettenteig herstellen, der ziemlich dickflüssig sein sollte. Diesen Teig zugedeckt einige Stunden ruhen lassen.

Die Honigleckerli in diesem Teig wenden und im heißen Fritierfett schwimmend auf beiden Seiten backen.

Gut abtropfen lassen und im Zimtzucker wenden.

Am besten schmecken sie, wenn sie einige Tage gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahrt wurden.