

# ABRAXAS

## Gebackene Banane im Kokosmantel

Benötigt werden eine Fritteuse und ein kleine feuerfeste Schale  
Zubereitungszeit 10 Minuten

### Zutaten

- 2 kleine aromatische Bananen
- 100 ML Kokosmilch
- 1 geh. TL. Vanillezucker
- 1 TL brauner Zucker
- 1 geh. TL frisch geriebener Ingwer
- 3 cl Grappa
- Kokosflocken
- 1 Ei

### Zubereitung

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen

Kokosmilch, Vanillezucker, brauner Zucker und Ingwer in einer Feuerfesten Form aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen (Vorsicht: kocht leicht über).

Derweil die Bananen schälen, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und mit den Kokosflocken panieren und kurz antrocknen lassen.

Die panierten Bananen goldbraun frittieren und abtropfen lassen.

Die gebackenen Bananen in die Kokosmilch geben und mit dem Grappa begießen und heiß servieren.

© 2008 Restaurant ABRAXAS - all rights reserved

**La Gomera à la carte**