

# Ananas-Pancakes

Wer gerne warme Ananas mag, der wird wohl auch das Rezept von den Ananas-Pancakes lieben. Eine Mehlspeise, die zum Frühstück oder als Dessert schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 Dose Ananasscheiben
2 Stk. <a href="#">Eier</a>
40 g <a href="#">Zucker</a> (oder nach Belieben)
4 EL Ananassaft (+/- aus der Dose)
Nach Belieben Sprudelwasser (optional)
1 TL <a href="#">Honig</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 TL Backpulver
130 g Mehl (gesiebt)
Nach Belieben <a href="#">Butter</a> (zum Braten)

## Zubereitung

1. Für die **Ananas-Pancakes** die Ananasscheiben aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und den Saft aufbewahren.
2. Dann die Eier mit dem Zucker, dem Ananassaft, dem Salz und dem Honig schaumig rühren.
3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen, gesiebt hinzufügen und unterheben. Sollte der Teig zu dick sein, kann man noch etwas Ananassaft oder einen kleinen Schluck

Sprudelwasser hinzufügen. Der Teig sollte letztendlich dickflüssig sein.

4. Jetzt etwas Butter und 1-2 EL Ananassaft in eine beschichtete Pfanne geben und schmelzen lassen.
5. Dann die Ananasscheiben hineingeben und von beiden Seiten kurz anbraten.
6. Danach auf jede Scheibe einen guten Esslöffel Teig geben und so verteilen, dass er grade so über den Rand hinunterläuft.
7. Bei mittlerer Hitze den Teig in der Pfanne ausbacken, bis er auf der unteren Seite goldbraun ist. Dann einmal wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun ausbacken. Ergibt ca. 8-10 Stück kleine Palatschinken.

#### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



#### Tipp

Wer es gerne süß mag, der kann die Ananas-Pancakes vor dem Servieren mit Staubzucker oder mit

etwas Ahornsirup verzieren. Wer das Rezept als Dessert anbieten möchte, kann dazu eine Kugel Vanilleeis servieren.