

Bananen-Palatschinken

Die Bananen-Palatschinken sind kinderleicht zubereitet. Das einfache Rezept ist die richtige Wahl, wenn du wieder mal rasch eine Nachspeise auf den Tisch zaubern möchtest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|---------|-------------------------|
| 2 Stk. | Eier |
| 2 EL | Mehl (gehäuft) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Zucker |
| 50 ml | Milch |
| 2 Stk. | Bananen |
| 1 EL | Butter |
| 2 EL | Honig |
| | Öl (zu Ausbacken) |

Zubereitung

1. Aus Eier, Mehl, Milch, Zucker und Salz einen Teig in einer Schüssel anrühren. Danach etwa 15 Minuten ruhen lassen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander dünne **Palatschinken** backen. Zugedeckt warm halten.
3. Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Bananen von beiden Seiten kurz anbraten, mit Honig beträufeln. Abschließend auf die Palatschinken verteilen und einrollen.
4. Auf Teller anrichten und mit Schokosauce und Staubzucker dekorieren.

Tipp

Anstelle von Schokosauce kann man je nach Belieben, Karamellsauce, Vanillesauce aber auch Ahornsirup verwenden.