Bananen-Pancakes

Diese Bananen-Pancakes Rezept ist nicht nur schnell und einfach zubereitet, sondern auch unglaublich lecker. Sie eignen sich perfekt als süßes Frühstück oder köstlicher Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

3 Stk.	Bananen (reife)
1 Stk.	Ei
80 g	brauner Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
200 g	Dinkelmehl (Type 630, o. Weizenmehl Type 405)
1 EL	Backpulver
150 ml	Vollmilch
0.5 TL	Zimt
1 Prise	Salz
1 EL	Pflanzenöl (pro Pfanne)

Zubereitung

1. Für die **Bananen-Pancakes** die reifen Bananen in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. In einer separaten Schüssel das Ei mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und einer Prise Salz verquirlen. Die Ei-Mischung zu den Bananen geben und mit einem Handmixer verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Vollmilch unter den Bananenteig heben. Den Teig zirka 10 Minuten quellen lassen.

2. Eine Pfanne mit zirka einen Esslöffel Pflanzenöl erhitzen. Mit einem kleinen Schöpflöffel den Teig portionsweise hineingeben und die kleinen Pancakes bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten pro Seite goldbraun backen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Die Bananen-Pancakes auf einem Teller stapeln und nach Belieben mit Ahornsirup, Honig, Bananen, frischen Beeren oder gehackten Nüssen garnieren.