

# 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.	<a href="#">Bananen</a> (reife)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
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	<a href="#">Salz</a>
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 Schöpfloßel 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.