

# Kakao-Palatschinken mit Bananen gefüllt

Mit dem Rezept für Kakao-Palatschinken mit Bananen gefüllt lassen sich die Gäste mit einem leckeren Dessert verwöhnen, von dem sie mit Sicherheit gar nicht genug bekommen können.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

150 g	Dinkelmehl
300 ml	Kakao
2 TL	Backpulver
3 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	Kokosraspeln
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
	Sonnenblumenöl (zum Backen)
1 Stk.	<a href="#">Banane</a>

## Zubereitung

1. Für die **Kakao-Palatschinken mit Bananen gefüllt** zunächst Dinkelmehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Kokosflocken in eine Schüssel geben, alles gründlich vermischen.
2. Dann Kakao anrühren und die Flüssigkeit langsam mit einem Handrührgerät unter die Mehlmischung rühren. Für etwa drei bis vier Minuten rühren, bis sich eine homogene Masse ergibt.
3. Anschließend Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und auf mittlere Hitze erwärmen.
4. In der Zwischenzeit die Bananen schälen und ein wenig mit Zitrone beträufeln, damit sie nicht dunkel wird.

5. Jetzt etwas Teig in die Pfanne geben, in der Pfanne schön glatt streichen und für etwa drei Minuten braten. Wenden, wenn die Unterseite fest und leicht gebräunt ist. Die Oberseite dann nochmals für etwa zwei bis drei Minuten braten lassen. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen, die Banane hineinlegen und damit umwickeln. Das Ganze dann gleich heiß servieren.

## **Tipp**

Die Kakao-Palatschinken mit Bananen gefüllt schmecken mit etwas Nuss-Nougat-Creme serviert noch etwas süßer und cremiger. Auch andere Früchte wie Himbeeren passen perfekt zu den Palatschinken, der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt, einfach nehmen, was schmeckt!