

# Vegane Bananen-Pancakes

Die veganen Bananen-Pancakes sind schnell zubereitet. Das schnelle Rezept schmeckt vor allem zum Frühstück.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

150 g	Weizenmehl (oder Dinkelmehl 630)
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Banane</a> (reife)
250 ml	Pflanzenmilch
	Öl

## Zubereitung

1. Das Mehl, mit Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. Die Banane mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Pflanzenmilch und Bananenmus zu den trockenen Zutaten geben und gut zu einem Teig verrühren.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, und je nach Größenwunsch den Teig in der Mitte portionieren. Die **veganen Bananen-Pancakes** auf jeder Seite etwa 2 Minuten backen.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Die Bananen-Pancakes mit Staubzucker und Zimt bestäuben und mit Bananen Scheiben servieren. Nach Belieben noch mit Ahornsirup oder Agavensirup verfeinern.