

Pfannkuchen mit Honig-Bananen

Zutaten
für 4 Portionen

150 g Weizenmehl
40 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
250 ml Milch
1 TL Zitronensaft
1-2 Tropfen Bittermandelaroma

Pro Pfannkuchen:

1 TL Rapsöl
1 Banane
2 EL Rapsöl mit Butteraroma
125 g Honig
Zimt
geriebener Ingwer
2 Kiwis
50 g Kokosflocken



Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen, Eier und Milch zugeben und zu einem glatten, klumpenfreien Teig verrühren. Den Teig gut quellen lassen, erst dann Zitronensaft und Bittermandelaroma zugeben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Pfannkuchenteig nacheinander 4 Pfannkuchen ausbacken.

Die Bananen längs halbieren, die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und diese nochmals halbieren. Die Bananenhälften in einer zweiten Pfanne in heißem Rapsöl mit Butteraroma von beiden Seiten anbraten, mit Honig übergießen, nochmals stark erhitzen und mit Zimt und geriebenem Ingwer würzen. Die Pfannkuchen mit je 2 Bananenhälften und einigen Kiwischeiben füllen, mit der Honigsauce beträufeln und mit Kokosflocken bestreuen.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.