



BANANEN PANCAKES

Für 4 Portionen benötigt ihr:

- 3 reife Bananen
- 1 Ei
- 80 g brauner Zucker
- 200 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 150 ml Milch
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Etwas Pflanzenöl zum Anbraten in der Pfanne

Als Beilage ganz nach Belieben

- Zimt, Puderzucker, Joghurt, Apfelmus

Außerdem braucht ihr eine Gabel, zwei Schüsseln, einen Schneebesen, eine Küchenmaschine oder ein Handrührer, eine kleine Schöpfkelle und eine Pfanne

Zubereitung:

1. Zuerst zerdrückst Du die Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel.
2. In einer anderen Schüssel vermischt Du mit einem Schneebesen das Ei mit dem Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz.
3. Die Eiermischung zu den zerdrückten Bananen gießen und mit einer Küchenmaschine oder Handrührers vermischen.
4. Dann vermischt Du das Mehl mit dem Backpulver und hebst dies abwechselnd mit der Milch unter
5. Nun erhitzt du deine Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Stufe und platzierst mit einer kleinen Schöpfkelle mehrere Pancakes (7-9 cm Durchmesser) nebeneinander in die Pfanne. Diese werden ca. eine Minute pro Seite ausgebacken.