

Rezept

Bananenrolle

Ein Rezept von Bananenrolle, am 24.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Grundrezept Pfannkuchen | 2 kleine Bananen |
| 2 TL Honig | 40 g dunkle Schokocreme (Bioladen) |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

- 1.** Einen Pfannkuchenteig wie im Grundrezept links beschrieben zubereiten. Vier sehr dünne Pfannkuchen backen und im Ofen warm halten.

- 2.** Die Bananen schälen und längs halbieren. Bananenhälften überall mit Honig beträufeln und in der heißen Pfannkuchen-Pfanne rundherum anbraten, bis der Honig karamellisiert.

- 3.** Die Pfannkuchen auf einer Seite mit der Schokocreme bestreichen, eine Bananenhälfte an einen äußeren Rand legen, in den Pfannkuchenteig einwickeln und die Bananenrolle in kleine Röllchen schneiden.