Rezept

Bananenrolle

Ein Rezept von Bananenrolle, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Grundrezept Pfannkuchen
- **2 TL** Honig
- **2** kleine Bananen
- **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.