

Rezept

Bananenpfannkuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Bananenpfannkuchen mit Rosinen , am 19.04.2024

Zutaten

100 g Mehl	150 ml Milch
2 Eier (Größe M)	1 Prise Salz
50 g Rosinen (ungeschwefelt)	2 nicht zu reife Bananen
2 EL Butter	1 EL Zucker
1 Msp. Zimt	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch nach und nach unterrühren. Die Eier unterschlagen. Salz und die Rosinen einrühren. Den Teig 10 Min. quellen lassen.
2. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teigs in die Pfanne gießen. Bei schwacher Hitze langsam braten, bis der Rand gerade fest, die Oberfläche aber noch weich ist.
3. Den Pfannkuchen mit der Hälfte der Bananenscheiben belegen. Wenden und auf der Rückseite ca. 3 Min. braten. Den Pfannkuchen auf einen Teller stürzen. Auf diese Weise noch einen Pfannkuchen backen. Zucker und Zimt mischen und über die Pfannkuchen streuen. Warm servieren.