

## Rezept

# Bananenpfannkuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Bananenpfannkuchen mit Rosinen , am 19.04.2024

## Zutaten

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