

Rezept

# Bananenrolle

Ein Rezept von Bananenrolle, am 24.09.2023

## Zutaten

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>1</b> Grundrezept Pfannkuchen | <b>2</b> kleine Bananen                   |
| <b>2 TL</b> Honig                | <b>40 g</b> 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.