

Rezept

Bananenschmarren

Ein Rezept von Bananenschmarren, am 18.04.2025

Zutaten

1 Banane	4 Eier
Salz	80 ml Milch
3 EL Puderzucker	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
125 g Mehl	2 TL Backpulver
1 EL Butter	2 EL backstabile Schokotropfen
4 Kugeln Vanilleeis	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 22 g F, 13 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Die Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Ei trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrühr-geräts zu steifem Schnee schlagen.
2. Das Eigelb mit den restlichen Eiern, den Bananenscheiben, der Milch, 1 EL Puderzucker und dem Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mehl und Backpulver vermischen, mit in die Schüssel geben und alles mit dem Pürierstab kräftig durchmischen. Dann den Eischnee mit dem Schneebesen locker unter den Teig heben.
3. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne (28 cm Ø) schmelzen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Die Schokotropfen auf den Teig streuen und so hineindrücken, dass sie mit Teig bedeckt sind. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze 10 Min. backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist.
4. Den luftigen Bananenpfannkuchen mit einem Pfannenwender vierteln, die Stücke wenden und offen in weiteren 4-5 Min. fertig backen. Dann den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender in grobe Stücke zerteilen. 1 EL Puderzucker darüber sieben und leicht karamellisieren lassen, dafür die Schmarrenstücke mehrmals wenden.
5. Bananenschmarren auf vier Teller verteilen, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit jeweils 1 Kugel Vanilleeis servieren.