Rezept

Buttermilch-Pancakes mit Banane

Ein Rezept von Buttermilch-Pancakes mit Banane, am 28.05.2025

Zutaten

2 EL	Butter
200 ml	Buttermilch
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2	reife Bananen
	Blütenhonig zum Beträufeln
2	Eier
4 EL	Zucker
	Salz
	1/2 TL Zimtpulver
	Butterschmalz zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen. Eier mit Buttermilch, Zucker und flüssiger Butter gut verquirlen. Mehl, 1 Prise Salz, Backpulver und Zimt mischen und gut unter die Eiermilch rühren. Zugedeckt 10 Min. quellen lassen.

---

2. Die Bananen schälen, längs halbieren, in 1/2 cm dicke Stücke schneiden und unter den Teig rühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und ca. 2 EL Teig pro Cake hineingeben. Leicht flach streichen, pro Seite bei mittlerer Hitze 3 Min. backen. So nacheinander insgesamt 12 Pancakes ausbacken, fertige im Ofen bei 60° warm halten. Zum Servieren mit Honig beträufeln.