

Rezept

Leoparden-Pfannkuchen

Ein Rezept von Leoparden-Pfannkuchen , am 05.12.2025

Zutaten

4 EL Schmelzhaferflocken (Instant)

1 kleines Ei (Größe S)

1 TL Kakaopulver

1 TL Butter

100 ml Milch

1 EL Zucker

1 kleine Banane

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

- 1.** Haferflocken, Milch, Ei, Zucker und Kakao in einem Schüttelbecher gut durchschütteln.

- 2.** Die Banane schälen und in 2 cm dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Banane hineinlegen, den Teig darüber geben. Den Pfannkuchen zugedeckt bei mittlerer Hitze braten, bis der Teig stockt.

- 3.** Den Pfannkuchen auf einen Topfdeckel gleiten lassen, in die Pfanne stürzen, von der anderen Seite 1-2 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.