

Rezept

Leoparden-Pfannkuchen

Ein Rezept von Leoparden-Pfannkuchen , am 17.04.2024

Zutaten

4 EL Schmelzhaferflocken (Instant)	100 ml Milch
1 kleines Ei (Größe S)	1 EL Zucker
1 TL Kakaopulver	1 kleine Banane
1 TL Butter	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.