

Rezept

Marokkanische Bananen-Pfannkuchen

Ein Rezept von Marokkanische Bananen-Pfannkuchen , am 26.04.2025

Zutaten

3	Bananen	3 EL	Limettensirup
200 g	Mehl	300 ml	Milch
3	Eier (Größe L)	1 Prise	Salz
4 EL	Pflanzenöl	1 Stück	frischer Ingwer (etwa walnussgroß)
3 EL	Butter	4 EL	Semmelbrösel
4 EL	Zucker		Minzezweige zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem Sirup beträufeln und 30 Min. marinieren.

2. Für die Pfannkuchen Mehl und Milch verrühren, Eier und 1 Prise Salz unterschlagen und 20 Min. quellen lassen. Die Bananenscheiben mit dem Sirup unter den Teig rühren.

3. In einer Pfanne jeweils etwas Öl erhitzen, den Bananen-Pfannkuchenteig esslöffelweise ins Öl geben und kleine Pfannkuchen backen.

4. Inzwischen den Ingwer schälen und fein raspeln. Die Butter in einem Pfännchen erhitzen und die Semmelbrösel darin hellbraun braten. Zucker und Ingwer zugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen.

5. Die warmen Pfannkuchen auf Dessertteller verteilen und mit den Bröseln bestreuen. Mit Minzezweigen garniert servieren.