

## Rezept

# Marokkanische Bananen-Pfannkuchen

Ein Rezept von Marokkanische Bananen-Pfannkuchen , am 23.04.2024

## 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.