Rezept

Pancakes mit Ahornsirup und Bananen

Ein Rezept von Pancakes mit Ahornsirup und Bananen, am 23.05.2025

Zutaten

50 g	Butter
1/2 TL	Salz
2 EL	Zucker
350 g	Buttermilch
4	Bananen
	Fett zum Backen
300 g	Mehl
3 TL	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
2 EL	Ahornsirup
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 12 g F, 12 g EW, 66 g KH

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen. Mehl mit Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Buttermilch hinzufügen und mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt rühren. Eier und Butter unterrühren. Den Teig zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

2. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel Teighäufchen hineingeben und rund (8-10 cm Ø) verstreichen. Pancakes bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun backen. Im Backofen bei 80° warm halten.

3. Die Bananen schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 6 Pancakes damit belegen, 1 EL Ahornsirup darüberträufeln. Jeweils 1 Pancake darauflegen, mit übrigem Ahornsirup beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.