

Rezept

Schoko-Bananen-Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Schoko-Bananen-Kaiserschmarrn, am 25.05.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------|------------------------------|
| 2 reife Bananen | 150 g Mehl (Typ 1050) |
| 1 EL Kakaopulver | 4 Eier |
| 2 EL Zucker | 250 ml Milch |
| 1 Prise Salz | 1 EL Öl |
| Puderzucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Mehl und Kakao verrühren. Die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Milch mit dem Handrührgerät verrühren. Nach und nach die Mehl-Kakao-Mischung und die Bananen unterrühren.

2. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee behutsam unter den Teig ziehen.

3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teigs in die Pfanne gießen und bei schwacher Hitze in 5 Min. goldbraun backen. Wenden, gut anbacken lassen und mit zwei Gabeln zerreißen. Den Schmarrn backen, bis er rundherum gebräunt ist. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Mit dem Rest des Teiges genauso verfahren.