

# Pfannkuchen Rezepte

## Bananen Pfannkuchen Mit Kokosflocken

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Eier, Kokos, Obst, Gesund

---

|        |            |   |                      |
|--------|------------|---|----------------------|
| 200 g  | Mehl       | 2 | Bananen              |
| 2      | Eier       | Ö | Liter für die Pfanne |
| 200 ml | Milch      | 2 | Essl. Kokosflocken   |
| 1      | Prise Salz | 4 | Essl. Honig          |

---

Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Die Bananen schälen und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Pfanne (20-25 cm Durchmesser) mit etwas Öl auspinseln und bei mittlerer Temperatur erhitzen.

1/4 des Teiges hineingeben, 8-10 Bananenscheiben in den noch flüssigen Teig geben, den Pfannkuchen zu Ende backen und im Backofen warm stellen.

Die anderen 3 Pfannkuchen genauso bereiten.

Jeden Pfannkuchen vor dem Servieren mit 1/2 El Kokosflocken bestreuen und mit 1 Esslöffel Honig beträufeln.