

# Pfannkuchen Rezepte

## Bananen Schoko Pfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Nachtisch, Banane, Eierspeise, Süß

---

3	Eier	200 ml	Milch
1	Becher Vanillin-Zucker	50 ml	Mineralwasser
	Salz	50 g	Walnusskerne
125 g	Mehl	4	kleine Bananen; +10%
1	Becher Puddingpulver "Vanille"	2	Essl. Butter
1	Msp. Backpulver	50 g	Schoko-Tröpfchen

---

1. Eier, Vanillin-Zucker, Salz, Mehl, Pudding-Pulver, Backpulver, Milch und Mineralwasser zu einem glatten, dickflüssigen Teig verarbeiten. Teig ca. 30 Minuten ausquellen lassen.

2. Walnüsse in der Zwischenzeit grob hacken. Bananen schälen, längs halbieren und in je 2 Stücke schneiden.

3. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen. Teig für einen Pfannkuchen mit einer Schöpfkelle in die Pfanne geben. Einige Schokotröpfchen und 4 oder 5 Bannenstücke auf den Teig geben. Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Die restlichen Pfannkuchen genauso abbacken und die gehackten Walnüsse drüberstreuen. Bis zum Servieren warm stellen.

Zubereitungs-/Arbeitszeit ca. : 50 min Pro Portion ca. 450 kcal/1890 kJ