

# Pfannkuchen Rezepte

## Gefüllte Pfannkuchen Mit Bananen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Banane, Dessert, Mehl, Pfanne, Speck

---

### TEIG

150 g Weizenmehl (Type 405)  
2 Eier  
1 Essl. Öl

200 ml Milch  
1 Prise Salz  
1/2 Teel. Curry

### FÜLLUNG

4 kleine Bananen (a 150 g)  
1 Teel. Butter

200 g Bacon (Frühstücksspeck)

### AUSSERDEM

50 g Butterschmalz  
200 g Crème fraiche  
2 Eier

Salz  
Pfeffer

---

Teigzutaten verrühren, 30 Min quellen lassen. Bananen schälen, in heißem Fett rundherum leicht bräunen, mit Bacon umwickeln. Aus dem Teig im heißen Butterschmalz vier Pfannkuchen backen. Bananen drauflegen, aufrollen. In eine gefettete Auflaufform legen.

Restliche Zutaten verrühren, darüber gießen. Bei 200GradC ca. 20 Min. überbacken. Evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen.