

# Pfannkuchen Rezepte

## Macadamia Bananen Pfannkuchen

Anzahl: 2 -3 Personen

Gattung: Mehlspeisen, Exotisch, Obst, Sirup, Nüsse

---

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| 3/4 cups Mehl         | 1 Essl. Butter, zerlassen    |
| 1,50 Essl. Zucker     | 1 große Ei                   |
| 3/4 Teel. Backpulver  | 1 große Banane               |
| 1/4 Teel. Baking Soda | 1/4 cup Gehackte Macadamias, |
| 1 Prise Salz          | - gesalzen                   |
| 3/4 cups Buttermilch  |                              |

### AUSSERDEM

Ahornsirup, zum Servieren

---

Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Baking Soda in einer Schüssel vermischen.

Buttermilch mit dem Ei und der Butter glatt rühren, dann die Mehlmischung zugeben und eben unterrühren.

Banane in Stückchen schneiden, mit den möglichst gleichmäßig gehackten Nüssen unter den Teig ziehen.

Auf mittlerer Hitze mit Butterschmalz kleine Pfannkuchen braten;

Mit Ahornsirup servieren.

Schöne Mischung aus 'crunch' und saftigen Bananenstücken.