

Roland's Bananenpfannkuchen

1. Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren
2. Etwas Butter bei mittlerer Temperatur in einer erhitzte Pfanne zergehen lassen bis sich Schaum bildet.
3. Eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen
4. Sobald der Teig nach etwa 3 Min. auf der Oberfläche nicht mehr flüssig ist, in der Pfanne wenden und etwa 2-3 weitere Minuten goldgelb werden lassen.

Optional: sobald die Pfannkuchen gewendet wurden, Schokoladen Osterhasen & Nikoläuse (in kleinen Bröseln) auf den Pfannkuchen geben und schmelzen lassen. Pfannkuchen vor dem Servieren zusammenklappen.

Wer dünnere Pfannkuchen bevorzugt, fügt dem Teig etwas mehr Milch hinzu, damit er dünner wird.

Zutaten:

230g	Emmermehl Hell / Vollkorn
3	Eier
400ml	Milch
3	sehr reife Bananen
1 Prise	Salz
50g	Butter zum Anbraten

Optional:

Übrig gebliebene Schokoosternhasen /
Weihnachtsmänner vom letzten Jahr 😊

