

## WELTBESTE PFANNKUCHEN MIT BANANEN



Nur Zucker und Zimt ist doch langweilig. Man kann auch Vanille und Kardamom mit auf die Pfannkuchen geben. Und manchmal auch Nutella obendrauf.

### Zutaten:

#### Für vier Personen

- 2 Eier (Gr. M)
- 250 ml Haferdrink
- 100 g Mehl
- Salz
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 4 kleine Bananen (à ca. 150 g)
- 2 EL Zitronensaft
- 40 g Butter

### Zubereitung:

30 Minuten (+ 30 Minuten Wartezeit)

1. Eier, Haferdrink, Mehl und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen.
2. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Kardamom mischen. Bananen schälen, je in zwölf Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

3. Butter portionsweise in einer kleinen beschichteten Pfanne (etwa 15 cm Ø) erhitzen. Etwa ein Viertel des Teiges in die Pfanne geben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen. Mit einem Viertel der Bananen belegen und mit 1 TL der Zuckermischung bestreuen. Bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten backen. Dann wenden. Dazu den Pfannkuchen auf einen Topfdeckel oder Teller gleiten lassen und zurück in die Pfanne stürzen. Weitere 2 Minuten backen.
4. Den fertigen Pfannkuchen mit 1 TL Zuckermischung bestreut anrichten und nacheinander aus restlichem Teig und Bananen drei weitere Pfannkuchen backen.