

heute gibt es...

## Bananenpancakes



### **Zutaten: (für ca. 16 Stück)**

- 200g Mehl
- 1 Ei
- 300ml Milch
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 2 Bananen
- 25g geschmolzene Butter
- etwas Öl zum Anbraten
- Ahornsirup als Topping

### **Zubereitung:**

1. Alle Zutaten bis auf Bananen und Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren. Die Bananen mit einer Gabel zerquetschen, mit der geschmolzenen Butter zum Teig dazugeben und gut unterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
2. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen.
3. Portionsweise den Teig in die Pfanne geben, sodass kleine Pancakes à ca. 10cm Durchmesser entstehen. Hierbei die Hitze niedrig bis mittelstark halten.
4. Sobald man auf der Oberseite Bläschen erkennt, ist es an der Zeit die mini Pfannenkuchen zu wenden.
5. Sind die Pancakes auf beiden Seiten goldbraun, können sie beispielsweise mit Ahornsirup serviert werden.

