

Rezept für Bananen-Haferflocken-Pancakes

VON Eileen

ZUTATEN

1 / Ei

100 Gr Zucker

(kann auch ersetzt werden)

250 Gr Mehl

1 Päckchen Backpulver

3-4 / Bananen

4-5 EL Joghurt o. Quark

250 ml Milch

kl. Schuss / Mineralwasser

nach Gefühl / Haferflocken

nach Belieben /

Zimt/Zucker ,
Schokocreme ..



PORTIONEN

10 Portionen

ZEIT

45 Min

ZUBEREITUNG

Trockene Zutaten (Zucker, Mehl, Backpulver) in einer Schüssel vermengen

Nasse Zutaten (Joghurt, Milch, Mineralwasser) in einem Messbecher o.ä
miteinander verquirlen

Bananen schälen, grob zerkleinern und mit den Haferflocken zu den vermengten
"Nassen Zutaten" geben und erneut alles verquirlen.

"Nasse" wie auch "Trockene Zutaten" in einer großen Schale zusammen gießen
und mit einem Schneebesen/Handrührgerät vermengen

Pfanne (Durchm. 20cm) mit etwas Margarine auf dem Herd heiß werden lassen

Nun portionsweise die Pancakes / den Teig abbacken - von jeder Seite 2-3
Minuten bzw je nach gewünschten Bräunungsgrad.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

garnieren



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.