

Bananenkuchen III

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen

Bananen

Eier

Kokos

200 g Mehl

2 Eier

200 ml Milch

1 pn Salz

2 Bananen

Öl für die Pfanne

2 tb Kokosflocken

4 tb Honig

* QUELLE

-essen & trinken 4/95

-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Bananen schälen und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne (20-25 cm Durchmesser) mit etwas Öl auspinseln und bei mittlerer Temperatur erhitzen. 1/4 des Teiges hineingeben, 8-10 Bananenscheiben in den noch flüssigen Teig geben, den Pfannkuchen zu Ende backen und im Backofen warm stellen. Die anderen 3 Pfannkuchen genauso bereiten. Jeden Pfannkuchen vor dem Servieren mit 1/2 EL Kokosflocken bestreuen und mit 1 EL Honig beträufeln.