Bananen-Pancakes mit Schokoflocken

30—40 Min

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

100 ml	Milch
2	Eier
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
15 g	Schokoflocken
1 TL	Butter
1 Stk.	Banane
1 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Cardamom gemahlen
1 Prise	Neugewürz (Piment) gemahlen
1 Prise	Ingwer gemahlen

Zubereitung

1 Die Eier trennen. Milch, Dotter und Gewürze schaumig schlagen. Dann Mehl mit Backpulver mischen und langsam in die Milchmasse einrühren. Der Teig soll dickflüssig sein, je nach Konsistenz wird mehr oder weniger Mehl benötigt.

2 Eiklar zu Schnee schlagen und langsam mit den Schokoflocken unter den Teig heben. Jetzt die Butter in einer Pfanne schmelzen. Mit einer kleinen Suppenkelle Pancakes in die Pfanne gießen und Bananenscheiben darauf verteilen.

3 Auf beiden Seiten goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen. Zum Schluss die Pancakes auf einem Teller anrichten, mit Honig servieren und genießen.