

Schoko-Bananen Pancakes

20–25 Min

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel die Banane mit einer Gabel zerdrücken, dann das Ei hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren.
2. Milch und Schokolade einrühren und zum Schluss die trockenen Zutaten vorsichtig untermischen. Der Teig wird ein wenig klumpig sein.
3. Eine große antihaftbeschichtete Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Mit Öl bestreichen und mit einem Messbecher oder einem großen Löffel 3–4 Teigkreise in die Pfanne geben. Backen, bis sich an der Oberfläche des Pfannkuchens Blasen bilden, 2–3 Minuten, dann wenden.
4. Auf der anderen Seite weitere 1–2 Minuten anbraten. Die Pancakes auf ein Tablett legen. Den Vorgang mit der restlichen Mischung wiederholen. Mit Bananenscheiben und Ahornsirup oder Honig servieren.

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

125 g	Mehl
1 EL	Natron
0.5 TL	Bio Zimt gemahlen
0.25 TL	Salz
1	Große, reife Banane, zermatscht
1	Ei, groß
180 ml	Milch
3 EL	Schokostückchen
	Bananenscheiben, zum Servieren