

TRi TOP[®]



MAROKKANISCHE BANANEN-PFANNKUCHEN

ZUTATEN FÜR CA. ZEHN PFANNKUCHEN

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP[®]



MAROKKANISCHE BANANEN-PFANNKUCHEN

Zutaten:

3 Bananen
15 ml TRi TOP Zitrone-Limette
200 g Mehl
300 ml Milch
3 große Eier
1 Prise Salz
4 EL Pflanzenöl
1 Stück Ingwer (etwa walnussgroß)
3 EL Butter
4 EL Semmelbrösel
4 EL Zucker
Einige Stiele Minze zum Garnieren

Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in eine Schüssel geben, mit TRi TOP Zitrone-Limette beträufeln und 30 Minuten marinieren.

Für die Pfannkuchen Mehl und Milch verrühren, Eier und 1 Prise Salz zugeben und 2 Minuten quellen lassen. Die marinierten Bananenscheiben unter der Pfanne jeweils etwas Öl erhitzen, den Bananen-Pfannkuchenteig es geben und kleine Pfannkuchen backen.

Inzwischen den Ingwer schälen und fein raspeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin hellbraun braten. Zucker und Ingwer leicht karamellisieren lassen.

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

Die warmen Pfannkuchen auf Dessertteller verteilen und mit den Bröseln bestreuen. Mit Minzezweigen garniert servieren.

Eingereicht von Joanna A.