



Bananen-Pancakes

Zutaten

200 g Bananenmehl

2 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

1 Pack Vanillezucker

3 Esslöffel Dattelsirup

300 ml Pflanzendrink

Etwas Öl zum Ausbacken

Etwas Chufella als Topping

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Vermenge alle trockenen Zutaten (Bananenmehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz) in einer Schüssel.

2.

Füge den Dattelsirup, und den Pflanzendrink dazu und rühre alles gut durch, bis ein relativ fester Teig entsteht.

3.

Erhitze eine Pfanne mit ganz wenig Öl. Wenn sie eine gute Beschichtung hat, braucht man gar keins.

4.

Nimm pro Pancake etwa 2 gehäufte EL Teig und backe sie auf kleiner Stufe langsam aus.

5.

Zum Warmhalten einfach bei 50-100°C in den Backofen, bis alle Pancakes fertig sind.

Genieße sie anschließend mit einem leckeren Topping. Bei uns gab es Heidelbeeren, Bananen und Ahornsirup.

Govinda-Geheimtipp: [Chufella](#) als Topping – nicht nur für Schokolover ein wahrer Genuss!