

Nah&Frisch

Professional

Palatschinken mit Honig-Bananen

Dessert

Obst

Palatschinken

Süße Gerichte

Vegetarisch

Winter

Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen. Eier und Milch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander 4 Palatschinken ausbacken. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Bananen in einer zweiten Pfanne in Rapsöl von beiden Seiten anbraten, mit dem Blütenhonig beträufeln und aufkochen. Die Honigsoße mit Zimt und Ingwerpulver würzen.

Die Palatschinken mit Bananen füllen, mit der Honigsoße beträufeln und mit dem Staubzucker bestreuen.



Zutaten

150 g Mehl

40 g Zucker

1/2 Pkg. Vanillezucker

Prise Salz

2 Eier

250 ml Milch

4 Stk. kleine Bananen

4 EL Rapsöl

125 g Honigmayr
Blütenhonig

Prise Zimt

Prise Ingwerpulver

Staubzucker