

American Banana Pancakes

Kategorie: Mehlspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

6,0 Bananen
2,0 Eier
3,0 EL Braunen Zucker
1,0 EL Vanillezucker
200 g Weizenmehl Typ 550
1,0 TL Backpulver
Margarine zum
Backen

(Angaben für 3 Personen)



American Pancakes werden in den USA gern zum Frühstück gegessen. Sie sind kleiner und dicker als die in Deutschland üblichen Eierpfannkuchen. Dieses Rezept beschreibt eine Variante mit unter den Teig gemischten Bananen.

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und zerquetschten Bananen verquirlen. Das Mehl und Backpulver unterrühren und anschließend den Eischnee darunterheben. In einer Pfanne die Margarine erhitzen und je zwei bis drei kleine Pfannkuchen backen.

Alternativ gib es auch eine Variante der American Pancakes ohne Bananen. Diese hat das ganze Jahr über Saison, das sie ohne die Bananen auskommt.