

Haferpfannkuchen mit Bananen, Karamell und Nutella

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Stück

Für die Pfannkuchen

90 g Haferflocken
3 Eier
3 Esslöffel Zucker
150 g Mehl
150 ml Mineralwasser
150 g Joghurt

Für das Topping

3 Bananen
50 g Butter
5 Esslöffel brauner Zucker
5 Esslöffel Wasser
4 Esslöffel Nutella

essen oder stapeln und anschneiden wie eine Torte. Mit Butter in der Pfanne werden sie knuspriger. Wenn du eine beschichtete Pfanne hast, kannst du sie wie Pancakes aber auch ohne backen.

- 1 -

Für die Pfannkuchen Eier trennen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Mineralwasser und Joghurt dazugeben und vermengen. Mehl und Haferflocken unterrühren und 15 Minuten quellen lassen.

- 2 -

Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

- 3 -

Für das Topping Butter schmelzen. Zucker und Wasser dazugeben und köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist. Bananen in Scheiben schneiden und unterrühren. Nutella erwärmen.

- 4 -

Teig portionsweise in eine heiße Pfanne geben und nach ca. 2 Minuten wenden, sobald die Unterseite braun wird und sich gut lösen lässt. Ca. 2 Minuten weiterbacken. Pfannkuchen mit Bananenkaramell und Nutella servieren.

Hafer ist das Allheilmittel für meinen Kontostand. Als Porridge ist es ein supergünstiges Frühstück, das auch noch echt lange satt macht. Oder du zauberst zum Beispiel diese luftigen Haferpfannkuchen. Sie bekommen schon durch den Hafer im Teig eine süße Note und werden dann noch mit Blitzkaramell und Bananenscheibchen getoppt. Die meisten Zutaten für dieses Rezept hast du sicherlich schon auf Lager. Du kannst die Pfannkuchen nacheinander backen und heiß