

Bayernland



Spekulatiuspfannkuchen

2 PORTIONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

Bayernland Goldbutter
175 g Bayernland Joghurt
3 Bananen
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker
80 g brauner Zucker
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 ml Milch
½ TL Zimt
50 g Gewürz Spekulatius
Himbeeren/ Früchte nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Die Bananen in einer Schüssel zerdrücken.
2. Das Ei mit dem Vanillezucker und dem braunen Zucker verquirlen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse unter die Bananen rühren.
3. Mehl und Backpulver zu dem Teig geben und auch gut unterrühren.
4. Die Spekulatiuskekse zerkleinern und mit der Milch und dem Zimt zu dem Teig geben.
5. Die Masse rühren bis ein homogener Teig entsteht. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und immer eine Kelle Teig in das heiße Fett geben.
6. Die Pancakes ausbacken bis sie von beiden Seiten schön gebräunt sind.
7. Joghurt und Himbeeren als Topping verwenden und Servieren.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER
ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)

[LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernlandeg

/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV