



# 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](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)