



Bananenpfannkuchen

Zutaten:

- 4 Bananen
- 250g Süßkartoffeln
- Etwas Zitronensaft
- 250g Mehl
- 2EL Zucker
- ½ Päckchen Backpulver
- Öl

Zubereitung:

Bananen in ca. 1cm dicke schräge Scheiben schneiden.

Süßkartoffeln mit einem Hobel in dünne Streifen schneiden und mit etwas Zitronensaft in Wasser einlegen, damit sie nicht braun werden.

Ca. 250g Mehl, 2 EL Zucker mit etwas Wasser und ½ Päckchen Backpulver anrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Die Süßkartoffelstreifen unterheben.

Eine tiefe Pfanne mit reichlich Öl auf mittlere Hitze ansetzen und jeweils eine Bananenscheibe in den Teig tauchen, mit Süßkartoffelstreifen und Teig umhüllen und beidseitig goldgelb ausbacken.