



# Bananen Pancakes

von KücheAubila

Mengen für 38 Personen

Quelle: <https://www.zuckerjagdwurst.com/de/rezepte/vegane-bananen-pancakes-mit-blaubeersosse>

11.4 Stück Bananen (Stk)	
1.14 kg Mehl	
11.4 TL Backpulver	
342 g Zucker	
3.8 Prise Salz	
1.14 Liter Hafermilch	oder anderer Milchersatz
3.8 EL Öl	oder vegane Butter zum anbraten
3.8 Liter Ahornsirup	1 Flaschen
1.9 kg Nutella	

1. Banane schälen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, bis ein Mus entsteht.
2. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Pflanzliche Milch und das Bananenmus hinzugeben und zu einem dickflüssigen Teig vermengen. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Etwas Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Pancakes darin nacheinander ausbacken. Sobald sich kleine Blasen bilden, die Pancakes wenden, sodass sie von beiden Seiten goldbraun sind. Die Pancakes mit Schokolade, Ahornsirup usw. begiessen und geniessen:)