

# Bananen-Pfannkuchen mit Ingwer-Brösel

**Für zwei Personen**

**Für die Pfannkuchen:**

3 Bananen                      200 g Mehl                      300 ml Milch  
3 Eier                              3 EL Limettensirup      4 EL neutrales Pflanzenöl  
1 Prise feines Salz

**Für die Brösel:**

1 Knolle Ingwer à 2  $\frac{1}{2}$  cm      4 EL Semmelbrösel      4 EL Zucker  
3 EL Butter

**Für die Garnitur:**

4 Zweige Minze

**Für die Pfannkuchen:**

Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit dem Limettensirup legen. Mehl und Milch verrühren, Eier und 1 Prise Salz unterschlagen und quellen lassen. Bananenscheiben unter den Teig rühren.

In einer Pfanne Öl erhitzen, den Bananenteig esslöffelweise ins Öl geben und kleine Pfannkuchen ausbacken.

**Für die Brösel:**

Ingwer schälen und grob raspeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel anbraten. Zucker und Ingwer zugeben und unter Rühren goldgelb karamellisieren.

**Für die Garnitur:**

Die Minze abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Bananenpfannkuchen auf Tellern anrichten mit den Bröseln und Minzeblättern garnieren und servieren.

Martina Farkas am 01. März 2018