

Pfannkuchen Rezepte

Kokospfannkuchen Mit Bananen In Limettensaft

Anzahl: 4 - 6 Personen

Gattung: Obst, Nachtisch, Dessert, Kokos, Thailand, Asiatisch

40 g	Mehl	60 g	Butter
2 Essl.	Reismehl	80 g	Brauner Zucker
60 g	Puderzucker	4 Essl.	Limettensaft
1/4 cup	Kokosraspel*	1 Teel.	Kokosraspel; geröstet, zum
250 g	Kokosmilch		- Servieren
1	Ei; verquirlt		Limettenschalenstreifen;
	Butter		- zum Servieren
4	große Bananen		

Mehl und Reismehl in eine Schüssel sieben. Zucker und Kokosraspel mit einem Löffel unterrühren. In der Mitte eine Mulde formen. Kokosmilch und Ei verrühren, in die Mulde giessen und schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und etwas Butter zerlassen. 3 El Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist.

Den Pfannkuchen umdrehen und die andere Seite backen. Auf einen Teller heben und unter einem Küchentuch warmhalten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, evt. noch Fett in die Pfanne geben.

Die Bananen schräg in dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bananen zufügen und drehen, um sie zu überziehen. Bei mittlerer Hitze garen, bis sie weich und braun werden. Die Bananen mit Zucker bestreuen und behutsam rühren. Wenn der Zucker geschmolzen ist, den Limettensaft hineinrühren. Bananen mit der Sauce und den Pfannkuchen übereinanderschichten. Mit Kokosraspel und feinen Streifen Limettenschalen bestreuen und in Spalten geschnitten servieren.

Tipp: Da die Pfannkuchen recht dünn sind, ist es einfacher, sie zum Wenden zuerst auf einen Teller gleiten zu lassen und dann umgedreht wieder in die Pfanne zu geben, Die Pfannkuchen wirklich sehr zart, Wenden mit Teller geht gut. Anstelle Reismehl geröstetes Reismehl verwendet, schmeckt sehr gut. *1/4 cup Kokosraspeln: = 20 g