



Besser essen.
Besser leben.

VIDEO! Saftige Pancakes mit Banane

10 Stück 10 Minuten einfach

Zutaten

Pancakes

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 Päckchen Vanillezucker

5 Stck. [Eier](#)

1 EL flüssige Butter

1 Prise Salz

300 ml [Milch](#)

1 Stck. Banane



Zubereitung

Pancakes Teig

1. Zuerst wird die trockene Masse in eine Schale zusammengefügt. Dabei das Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Salz in eine Schale geben.
2. Anschließend die Eier vom Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß separat zum Eischnee schlagen.
3. Die flüssige Masse in eine Schale zusammenfügen. Hierbei das Eigelb und die Milch zusammenrühren.
4. Auf einem separaten Teller eine Banane mithilfe einer Gabel zermanschen.
5. Flüssige und trockene Masse zusammenmischen. Hierbei zuerst die Milch- und die Ei-Mischung zur trockenen Masse rühren. Anschließend die Banane hinzugeben. Danach die zerlaufende Butter hineingeben. Zum Schluss das Eischnee vorsichtig unterheben.

Pancakes backen

6. Die Opan auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno und auf Stufe "A" einstellen und Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.
7. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, einen tropfen Öl auf die Opan geben und mithilfe eines Küchenpapiertes verteilen. Hier ist es wichtig, dass das Öl gut verteilt ist auf der Opan.
8. Die Navigeno auf Stufe "2" zurückstellen. Mithilfe einer Schöpfkelle den Teig auf die Opan gießen. Dabei Den Pancake eine Minute von jeder Seite backen lassen. Beim Backen des Pancakes den Servierdeckel auf die Opan legen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Navigenio



oPan 24cm abnehmbarer Stielgriff