



BANANEN PANCAKES MIT GOLDENER MILCH / VEGAN



Diese super einfachen und schnellen Pancakes könnt ihr vegan oder mit Kuhmilch zubereiten. Durch die Banane braucht ihr keinen weiteren Zucker und durch das goldene Milch Pulver bekommen sie eine besonders schöne Farbe und haben wertvolle Inhaltsstoffe für euer Immunsystem. Ich serviere die Pancakes zum Frühstück am liebsten mit Ahornsirup, aber auch Honig oder Aufstriche wie Marmelade oder Schokocreme passen gut dazu. Sie sind aber pur auch ein Genuss und super zum Mitnehmen als Snack zwischendurch geeignet.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

TEIG

Gib alle Zutaten in einen Mixer und püriere sie zu einer homogenen Masse. Lasse den Teig dann für etwa 10 Minuten quellen, so wird er schön dickflüssig.

PANCAKES

Fette eine beschichtete Pfanne nach Bedarf mit Backtrennspray und gib den Teig mit einem Portionierer hinein und backe die Pancakes von beiden Seiten goldbraun. Serviere die Pancakes nach Belieben mit Ahornsirup. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

PANCAKES:

- 100 g** Bananen (reif)
- 200 g** pflanzliche Milch
- 150 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Goldene Milch Pulver
- 1 Pr.** Salz
- 1 EL** Leinsamen