

## ZUTATEN

75 ml Garden Gourmet vEGGie  
1 kleine reife Banane  
30 g sehr weiche vegane Butter  
1 EL Rohrzucker  
1 Prise Salz  
240 ml pflanzliche Milch  
30 g Hafermehl  
60 g Buchweizenmehl  
1 TL Backpulver  
2 EL Erdnussmus  
2 TL Kakaopulver  
1 TL Zimtpulver  
4-6 EL Pflanzenmilch  
Ahornsirup (nach Belieben)  
Pflanzöl zum Braten



## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Banane in einer Schüssel zerdrücken. Vegane Butter, Zucker, Salz und vEGGie dazugeben und gründlich vermengen. Pflanzliche Milch hinzugeben und glattrühren.
- 2.** Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen. Nach und nach in die vEGGie-Mischung einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 15 Minuten ruhen lassen.
- 3.** Erdnussmus, Kakaopulver, Zimt und Pflanzenmilch gründlich vermengen, bis eine homogene Creme entsteht.
- 4.** 1 EL Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. Eine halbe Kelle Teig in die Pfanne geben und schwenken, damit sich der Teig dünn verteilt. Pfannkuchen von beiden Seiten ca. 3 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
- 5.** Zum Servieren die Pfannkuchen mit Schoko-Erdnuss-Creme bestreichen und aufrollen. Mit Ahornsirup beträufeln und warm genießen.

## TIPPS

### Tipp:

Wer möchte, schneidet eine zusätzliche reife Banane in Stifte und rollt diese für noch mehr Bananengeschmack in die Pfannkuchen ein.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**