

## Christmas / Lazy Weekend Pancakes

---

### ZUTATEN

Für die Pancakes:

2 EL Sonnenblumenöl | 40g Zucker  
125g Mehl | 250g Milch | 2 Eier | 5g  
Bourbon-Vanille Aroma

Für die Füllung:

1 Banane | Nutella

Beginnend mit den Eiern, alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben. Auf Wunsch kann das Mehl vorher noch durch ein Sieb gegeben werden um Klumpen zu vermeiden. Um einen Hauch von Weihnachten zu verbreiten, einfach etwas Zimt hinzufügen. Danach alles mit einem (Stab-) Mixer gut vermischen.

Eine Pfanne auf mittlere Stufe vorheizen und etwas Sonnenblumenöl in die Mitte geben. Die Mischung nun auf das Öl dazugeben. Die Pfanne schnell kreisförmig schwenken bis die gewünschte Dicke und Größe erreicht ist.

Von beiden Seiten nun nach gewünschter Bräunung braten (1-2 Minuten).

Den Pancake aus der Pfanne nehmen und schnell mit Nutella bestreichen. Die Banane schneiden und entweder in den Pancake geben oder daneben legen.

Die Mischung reicht für 5-6 Pancakes.



“ An faulen Wochenenden oder Weihnachten - wobei eins das andere nicht ausschließt - ist es für mich ganz gerne mal Pancake Zeit. Sie sind überraschend schnell gemacht, schmecken fantastisch und die Wohnung riecht direkt nach Heimat... und Pancakes. ”

---

PHILIP GOEMANS

---