

# EIER- / PFANNKUCHEN MIT SCHOKO-BANANENFÜLLUNG

## EIER- / PFANNKUCHEN MIT SCHOKO-BANANENFÜLLUNG

Mal wieder ein süßes Eierkuchenfrühstück - passt aber auch so schön, ich habe einiges an Obst da und das möchte gegessen werden. Außerdem liebe ich Schoki-Bananen Eierkuchen. Einfach nur lecker!



### Zutaten für 2 Personen:

2 Eier

200g Mehl

200ml Milch

1 TL Backpulver

2 EL Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

1 Prise Salz

etwas Öl

1 Banane

3-4 EL Nutella

etwas Obst

### Zubereitung:

Ich gebe Mehl, Eier, Milch, Backpulver, Salz, Zucker und die gemahlene Vanille in eine ausreichend große Schüssel und mixe alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig. In einer beschichteten Pfanne erhitze ich etwas Öl, dann kommt der Teig dazu. Möglichst dünn verteilen und von beiden Seiten ausbacken.

In dieser Zeit schneide ich die Banane in dünne Scheiben. Die Nutella habe ich immer bei Zimmertemperatur im Vorratsschrank, da stelle ich jetzt nur kurz das Glas direkt neben die Pfanne, dann ist sie flüssig genug. Den fertigen Eierkuchen aus der Pfanne heben und direkt den Teig für Nummer 2 hinein geben.

Den Eierkuchen belege ich auf einer Hälfte mit Bananenscheibchen...



... dann kommt etwas Nutella darüber ...



... zusammenklappen ...



... und auch auf den Eierkuchen noch etwas Nutella geben. Ich ziehe dafür mit dem Löffel und der weichen Nutella Schlangenlinien.



Das Gleiche mache ich auch mit dem zweiten Eierkuchen – dann ist das Frühstück auch schon fertig.

Einfach nur lecker!



Und weil sie so schön schokoladig sind, sind diese Pfannkuchen mit dabei beim Event:

