



## Schoko Bananen Palatschinken mit Knabber Bans

### Zutaten für 2 Portionen

6 EL Mehl, 90 g  
1/4 Liter Milch, 250 ml  
2 Eier, 120 g  
1 Prise Salz, 1 g  
1 EL Marillenmarmelade 15g  
Schokosauce 10g  
Schlagobers 30g

### Knabber Tipp

Die Palatschinke kann statt mit frischen Bananen auch mit einer Bananen-Topfen-Creme gefüllt werden. (Topfen, Knabber Bans, Zitronensaft und Vanille einfach verrühren)

### Zubereitung

Für den Teig die Eier aufschlagen und gut verquirlen. Die Milch mit dem Mehl glattrühren, die Eier einmengen und alles mit einer Prise Salz versehen.

Die Palatschinkenpfanne oder eine möglichst flache Pfanne erhitzen und etwas Butter zerlassen. Mit einem Schöpflöffel so viel Teigmasse einfüllen, dass der Boden gerade dünn bedeckt ist. In die Mitte hineinleeren, Pfanne schwenken, bis der Teig gleichmäßig verteilt ist.

Die Palatschinke nun auf einer Seite goldbraun werden lassen. Dabei mit mittlerer Hitze arbeiten. Lässt sich die Palatschinke in der Pfanne gut rütteln, kann man sie wenden. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun werden lassen.

Schlagobers mit einer Prise Zucker in einer hohen Rührschüssel mit Mixer steif schlagen.

Die frischen Palatschinke mit Bananenstücken füllen, zusammenrollen, Schokoladensauce und Knabber-Bans darüber und mit Schlagobers servieren.



Knabber Helden