



## PFANNKUCHEN MIT FLAMBIERTEN BANANEN

### ZUTATEN

4 Eier	1 Prise Salz
400 g Mehl	6 cl Feiner alter Asmussen 54
100 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltig	4 reife Bananen
400 ml Milch	3 EL Butter
1 Pck. Vanillezucker	4 EL Zucker
200 g Zucker	6 Walnüsse

### ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer mischen, anschließend den Eischnee unterheben. Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig beidseitig ausbacken, bis der Pfannkuchen goldbraun ist.

Die Bananen schälen und in breite Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Bananen hineingeben und von beiden Seiten leicht anbraten. Anschließend 2 EL Zucker darüber streuen, kurz weiter braten, wenden und den restlichen Zucker dazugeben. Sobald der Zucker karamellisiert ist, den „Feiner alter Asmussen“ Rum dazugeben und die Pfanne vom Herd nehmen. Den „Feiner alter Asmussen“ Rum vorsichtig mit einem langen Streichholz anzünden. Aber Vorsicht beim Flambieren! Die Flamme geht nach kurzer Zeit von alleine aus. Die Pfannkuchen mit den Bananen und den Walnüssen anrichten und das Rum-Zucker-Gemisch darüber verteilen. Dazu passt auch gut eine Kugel Vanilleeis.