



✂ Frühstück ⏱ 30 min

Chiquita Bananen Hasenpfannkuchen

Diese gesunden und niedlichen Hasenpfannekuchen mit Bananen machen sich gut auf dem Frühstückstisch.

1

Schütte das Mehl in eine große Schüssel und verquirle es mit den Eiern. Füge Zucker und Salz hinzu und schlage dann nach und nach die Milch unter, bis eine zähe, jedoch weiche Masse entstanden ist. Gieße in eine große Pfanne Pflanzenöl und stelle auf mittlere Hitze ein.

2

2

4 heaped tbsp Weizenvollkornmehl

2 Eier

1 tbsp Streuzucker

1 tsp feines Meersalz

3/4 cup Milch

3/4 cup Blaubeeren

4 Chiquita Banane

Pflanzenöl

1 cup Erdbeeren

1 Himbeere

290 kcal Kalorien

11.1g Fett

2.0g Gesättigte Fettsäuren

44.4g Kohlenhydrate

24.3g Zucker

5.4g Faser

7.3g Eiweiß

1.6g Salz

Gib einen Teelöffel voll Teig hinzu und wirbele ihn herum, sodass ein kleiner Kreis entsteht. Direkt daneben, leicht überlappend, zeichne mit dem Teig einen größeren Kreis, der den Körper des Hasen darstellt. Lass die Pfannekuchen garen, bis der Teig goldgelb ist, dann dreh sie um und lass die andere Seite garen. Mit dem Rest des Teiges wiederholen. Halte die bereits fertigen Hasen auf einer Platte warm, die mit einer Alufolie überzogen ist. Unterdessen zerteile die Erdbeeren in Viertel und dekoriere den Boden der Servierplatte so, als ob er mit Gras bedeckt wäre, worauf Du Heidelbeeren streust. Halte 8 Heidelbeeren als Augen für die Hasen zurück. Lege die Hasen auf die Erdbeeren.

3

Halbiere jede Chiquita Banane. Aus der einen Hälfte fertigst Du lange Streifen Chiquita Bananen, die aussehen wie Schnurrhaare, und kleine Dreiecke, die wie Zähne aussehen. Aus der anderen Hälfte fertigst Du zwei lange Hasenohren, indem Du die Banane vertikal zerteilst. Nutze diese zusammen mit einer Nase aus Erdbeeren und Augen aus Heidelbeeren, um den Pfannekuchen zu dekorieren. TIPP: Mit Ahornsirup servieren, falls erwünscht.