

Banane vom Dach

Zutaten für 4 Personen:

Pancakes:

2 Eier
1 Prise Salz
170 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Spritzer Zitronensaft
180 ml Buttermilch
2 Bananen
60 g brauner Zucker
1 Dachziegel mit zwei
Wölbungen aus Ton ohne
Glasuren
Puderzucker zum Bestreuen

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel zusammen mit der Buttermilch und den Eigelben zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Spritzer Zitronensaft und das geschlagene Eiweiß unter die Masse rühren. Die Dachziegel auf den Grill geben und erhitzen. Die Masse mit einem Löffel in den beiden Wölbungen der Ziegel länglich verteilen (ca. pro Portion 1 ½ Esslöffel).

Die Banane schälen und der Länge nach halbieren. Die halbe Banane in die Masse drücken und mit braunem Zucker bestreuen. Wenn der Teig auf der Unterseite braun ist, vom Dachziegel lösen und wenden.

Sauce:

250 ml Sahne
100 g Zucker
100 g Schokolade Zartbitter
(70%)
2 EL Erdnussbutter (Crunchy)
1 Prise Salz

Für die Sauce in einem Topf Zucker karamellisieren. Den Karamell mit Sahne ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

Die Schokolade zerkleinern, mit Erdnussbutter und einer Prise Salz in die Sauce geben. Weitere Zeit köcheln lassen, bis die fertige, glatte Sauce entstanden ist.

Die fertigen Pancakes mit Puderzucker bestreuen und mit der Schokoladen-Karamell-Erdnuss-Sauce servieren.