

# **Pfannkuchen mit gebratener Banane und Vanilleeis in Orangensauce**

## **Zutaten (für ca. 10 Portionen)**

10 Eier  
1 l Milch  
1 kg Mehl  
Zucker, Vanillezucker  
eine Prise Salz  
250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

10 Bananen  
1-2 Zitronen  
Butter  
Honig

5 Orangen  
Zucker  
Weißwein

Vanilleeis

## **Zubereitung**

### Pfannkuchen

Eier trennen und Eiweiß schaumig schlagen.  
Eigelb mit Milch, Mehl, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in eine Schüssel geben.  
Mit dem Schneebesen glatt rühren.  
Danach das Eiweiß vorsichtig unterheben.  
Dann Mineralwasser zugeben.  
In einer Pfanne ausbacken und warm stellen.

### Bananen

Bananen schälen, der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft beträufeln.  
Bananen in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten, mit etwas Honig beträufeln.

### Orangensauce

Eine der Orangen auspressen, die übrigen Orangen schälen und in kleine Würfel schneiden.  
Den Zucker mit dem Bratfett der Bananen schmelzen lassen, mit Orangensaft und Wein ablöschen und etwas reduzieren lassen.  
Die Orangenwürfel zur Sauce geben und zum Anrichten über die Bananen geben.

Dazu passt gut je eine Kugel Vanilleeis.