



# Pfannkuchen-Röllchen mit Banane & Marmelade



## Zutaten

### Menge

3 bis 4	Bananen
1 Prise	Salz
5 EL	Erdbeermarmelade
250 ml	Milch
5 EL	Nuss-Nougat-Creme
2	Eier
50 g	Butter
180 g	Mehl
1 Prise	Zimt
	Essbare Augen
	Schaschlik-Spieße
2 EL	Zucker

## Tipp

Falls der Pfannkuchenteig etwas klumpig wird, kannst du ihn am besten mit dem Pürierstab einmal kurz durchmischen.

## Rezeptinfo

### Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1076 kJ, 257 kcal, 43,4 g Kohlenhydrate, 5,58 g Eiweiß, 7,36 g Fett, 60,8 mg Cholesterin, 2,00 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Diese leckeren Augenpfannkuchen sind das perfekte Rezept für deine Halloween-Party! Die mit Banane und Nuss-Nougat-Creme und Marmelade befüllten Pfannkuchen-Röllchen sind nämlich nicht nur super lecker, sondern auch richtig schaurig! Einfach zuzubereiten sind unsere Augenpfannkuchen zudem auch noch. Die selbstgemachten Pfannkuchen bestreicht du einfach mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme und rollst diese anschließend zusammen mit der Banane auf. Danach werden sie noch auf Schaschlik-Spieße gesteckt und mit essbaren Zuckeraugen dekoriert! Probiere unsere leckeren Augenpfannkuchen am besten gleich selbst aus. So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst rührst du aus dem Mehl, der Milch, einer Prise Salz, den Eiern, dem Zucker und Zimt einen Pfannkuchenteig zusammen.

### Step 2:

Den Teig etwa 10 Minuten ziehen lassen. Dann erhitzt du die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne und bäckst die Pfannkuchen darin nacheinander aus und gibst sie auf einen Teller.

### Step 3:

Jetzt bestreicht du die abgekühlten Pfannkuchen mit der Nuss-Nougat-Creme oder der Marmelade und legst jeweils eine geschälte Banane in die Mitte. Die Pfannkuchen einrollen und die Rollen in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

### Step 4:

Zuletzt steckst du jeweils zwei Röllchen auf einen Schaschlik-Spieß und belegst sie mit zwei essbaren Augen.