

## BANANEN-MACADAMIA-PANCAKES MIT TOFFEESAUCE UND ZIMT-POPCORN

DESSERT | 15-45 MIN | VEGETARISCH



### Zutaten (Für 4 Personen)

150 g Mehl  
250 g Müller's Mühle Traubenzucker  
100 g Müller's Mühle Popcorn Mais  
20 g Kakaopulver  
2 Eier  
1 Banane  
300 ml Milch  
2 EL Rum  
1 EL Butter, geschmolzen  
80 g Macadamianüsse, gehackt  
100 ml Sahne  
1 TL Zimt  
Salz

### Produktempfehlungen



**POPCORN MAIS**

### Zubereitungen

Für den Teig Mehl, 50 g Traubenzucker und Kakaopulver vermischen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Banane mit der Milch fein pürieren und das Eigelb unterrühren. Die Mehlmischung mit der Milchmischung, dem Rum sowie der flüssigen Butter zu einem glatten Teig verrühren. Die Macadamianüsse unter den Teig mischen. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig nach und nach unterheben. Den Teig beiseite stellen.

Für die Toffeesauce den restlichen Traubenzucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit 3 EL Wasser ablöschen. Zu einem dicken Sirup einkochen lassen und die Sahne einrühren. In einem schweren Topf 2 EL Rapsöl erhitzen, das Popcorn zugeben und bei starker Hitze zugedeckt aufgehen lassen. Das fertige Popcorn leicht mit Zimt bestäuben. In einer Pfanne 2 EL Rapsöl erhitzen und Pancakes mit einem Durchmesser von etwa 6 cm ausbacken. Die Pancakes mit etwas Toffeesauce bestreichen und übereinander legen. Mit Toffeesauce enden, auf Tellern anrichten und mit Popcorn bestreuen.