

Omeletten-Turm mit Bananen

aus Thailand

180g	Mehl
1 Prise	Salz
1-2 Päckli	Vanillezucker
4	Eier, verquirlt
300 ml	Kokosmilch
ev. 1 TL	Kardamompulver
...	Öl oder Bratbutter
4-6	Bananen
genug	Zucker oder Puderzucker
1-2 EL	Zitronensaft

Aus dem Mehl, dem Salz, den Eiern, dem Vanillezucker und der Kokosmilch und einen glatten Teig rühren und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Bananen schälen, in dünnste Scheiben schneiden und sofort mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen.

Öl oder Bratbutter erhitzen und aus dem Teig dünne Omeletten backen.

Eine Omelette auf einen Teller legen, mit Bananensalat belegen; dann die zweite Omelette darauflegen, wiederum mit Bananen belegen und so fortfahren, bis Teig und Bananensalat aufgebraucht sind.