


SMAKELIJK ETEN



Havermoutpannenkoekjes

Maak deze havermoutpannenkoekjes in een handomdraai.

 4 personen

 15-30 minuten

 Ontbijt, lunch

Ingrediënten

- 75 gram havermout
- 2 rijpe bananen
- mespunt kaneel
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 eieren
- 3 - 4 eetlepels halfvolle melk
- 2 eetlepels vloeibare margarine
- 200 gram fruit, bijv. aardbeien, bessen, frambozen

Bereiding

1. Doe de havermout in een hoge kom en mix met de staafmixer de vlokken klein.
2. Voeg de bananen in stukken toe en pureer dit met de staafmixer.
3. Voeg wat kaneel, het bakpoeder en de eieren toe en pureer kort met de staafmixer. Voeg wat melk toe tot er een dik beslag is ontstaan.
4. Verwarm een beetje margarine in een koekenpan met een anti aanbak bodem. Schep 4 hoopjes van het beslag in de pan en strijk een beetje glad. Bak de pannenkoekjes in ca. 6 minuten aan beide zijden gaar en lichtbruin.
5. Bak de rest van het beslag.
6. Was het fruit en laat het goed uitlekken.
7. Verdeel de pannenkoekjes over 4 borden en schep het fruit erop.