Havermout banaan pannenkoek

Ingrediënten

100 g Havervlokken
2 Stuk(s) Banaan
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
2 Stuk(s) Ei
2 el (eetlepels) Honing
2 tl (theelepels) Kaneel
snufje(s) Zout
150 ml Melk
Stroop

Keukenspullen

Staafmixer (of keukenmachine)
Koekenpan
Mengkom
Boter (of olie om te bakken)

1. Voorbereiden

Maal de **havervlokken (100 g)** met een staafmixer of in een keukenmachine.

Prak de **bananen (2 stuks)** fijn.

2. Havermoutpannenkoekenbeslag maken

Doe het meel in een beslagkom en meng met de bananen, **Backin bakpoeder (2 tl)**, **eieren (2 stuks)**, **kaneel (2 tl)**, **zout (snufje)** en **honing (2 el)**.

Voeg al roerend de **melk (150 ml)** toe. Verhit een klontje boter of wat olie in een koekenpan. Maak 3 à 4 kleine ronde hoopjes in de koekenpan.

Draai de pannenkoekjes om als er aan de bovenkant belletjes ontstaan. Bak de pannenkoekjes aan twee kanten goudbruin. Serveer de havermout pannenkoeken met een beetje honing of stroop en eventueel met een paar schijfjes banaan.