

# BANANENPANNENKOEKEN

Ontbijten of lunchen wordt een feest met deze bananenpannenkoeken met kaneel en pecannoten. Gemakkelijk en snel te maken en nog gezond ook! In 15 minuten zit je aan tafel of heb je een heerlijk ontbijtje op bed.

## Ingrediënten

**Tip:** zet alle ingrediënten klaar – afgewogen, gesneden en bereid – voordat je begint.

### Voor het beslag

- 1 rijpe banaan
- 2 eieren
- 85 gram amandelen, gemalen
- 1/4 tl kaneel
- 2 tl suiker
- 55 ml volle melk
- 50 gram pecannoten, fijngemalen
- Olijfolie
- Room
- Ahornsiroop

### Voor de decoratie (optioneel)

- Aardbeien

## Stappenplan

- 01.** Pureer de banaan in een kom met behulp van een vork.
- 02.** Voeg de gepureerde banaan samen met de eieren, de fijngemalen amandelen, kaneel, suiker en melk toe aan de mengkom van de keukenmachine. Bevestig de Ballongarde en mix het geheel op snelheid een.
- 03.** Voeg de helft van de pecannoten toe en meng (nog steeds op snelheid een) alles goed door elkaar en giet het beslag in een schenkan.
- 04.** Zet het vuur middelhoog. Vet de koekenpan in met wat olijfolie en bakken maar!
- 05.** Eén volle pollepel is genoeg voor een pannenkoek. Bak deze vervolgens een à twee minuten tot er kleine belletjes ontstaan en draai de pannenkoek om.
- 06.** Zorg dat de mengkom weer schoon is en klop de room op medium snelheid op.
- 07.** Voor een mooi resultaat kun je de pannenkoeken stapelen. Bovenop schep je wat room. Verdeel de overige pecannoten en de ahornsiroop over het geheel.
- 08.** Snijd eventueel de aardbeien of ander vers fruit voor de garnering.

**That's it. Eet smakelijk!**

## Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Ballongarde
- Schenkan
- Koekenpan



Bereidingstijd  
**15 minuten**



Wachttijd  
-



Hoeveelheid  
**4 personen**



Moeilijkheidsgraad  
**gemakkelijk**