**Banaan pannenkoekjes**

Ingredienten:

* 2 bananen
* 3 eieren
* Kaneel naar smaak
* Boter of olie om in te bakken

Benodigheden:

* Koekenpan
* Staafmixer
* Maatbeker/ beker voor staafmixer

Zo maak je het:

1. Snij de bananen in plakken en doe in de maatbeker en pureer de banaan.
2. Voeg de eieren en de kaneel toe en meng alles door elkaar.
3. Verhit een beetje boter/olie in een koekenpan en schep wat beslag er in.

*Je kunt kleine pannenkoekjes maken, maar grote kan uiteraard ook.*

1. Bak de pannenkoekjes totdat ze aan de onderkant bruin zijn en het beslag helemaal gestold is. Draai de pannenkoekjes dan om. Ze zijn klaar zodra beide kanten bruin zijn gebakken.

*Tips garnering:*

* *plakjes banaan,*
* *pecannoten (geroosterd)*
* *1 el honing/stroop*
* *1 el bosvruchten/frambozen.*

*Lekker met een bakje kwark.*