

Pannenkoeken met banaan



Hoe lang doe je erover om de pannenkoeken te maken?:

Ongeveer een uurtje

Welke materialen heb je nodig?

- Mengkomen
- Mixer of garde
- Koekenpan

Welke ingrediënten heb je nodig?

- 250 gr bloem
- 2 eieren
- 500 gr melk
- Zout
- Boter
- Banaan
- Als garnering pasta, (gekleurde) hagelslag, vlokken, poedersuiker, muisjes, smarties/m&m's (of stroop, jam, suiker, indien gewenst)

Hoe maak je de pannenkoeken?

- Doe de bloem en de eieren met de helft van de melk in een beslagkom
- Mix dit mengsel met de mixer glad
- Als alles glad is, mag je de rest van de melk er onder door mixen
- Laat het beslag even staan en snij ondertussen de banaan in kleine plakjes
- Doe vervolgens een beetje boter in de koekenpan en wacht totdat dit goed warm is.
- Vul een pollepel met het beslag en verdeel deze over de bodem van de pan.
- Leg de plakjes banaan op het beslag in de pan
- Na ongeveer 2 min bakken op middel groot vuur (als de pannenkoek bruin is) de pannenkoek omdraaien. Laat de pannenkoek op de andere kant ook ongeveer 2 minuten bakken.
- Haal de pannenkoek uit de pan als deze aan twee kanten bruin is en leg deze op een bord.
- Laat de kinderen nu eerst de pasta op de pannenkoek smeren, zodat de rest van de toppings goed blijven plakken.
- Als er een laag pasta op zit, kunnen ze er de (gekleurde) hagelslag, vlokken, poedersuiker, muisjes, smarties/m&m's e.d. opstrooien.

Variatietip: In plaats van banaan, kun je de pannenkoeken uiteraard ook bakken met appel, spek, kaas, kersen e.d.