

Bananenflensjes

10 stukken



eenvoudig

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de pannenkoeken:

- 1 verpakking Dr. Oetker Pannenkoeken
- 450 ml halfvolle melk
- 1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

Voor de vulling:

- 3 bananen
- 6 makarons
- 1 eetl. marasquin
- 50 g abrikozenconfituur

Om te bestrooien:

- 75 g poedersuiker
- 1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

Extra:

- boter

- 1 Maak van de Pannenkoek-mix een beslag dat u zoet met de gevanillineerde suiker. Bak de flensjes aan beide kanten goudbruin.
- 2 Schil de bananen, snij ze in dunne plakjes. Verhit de boter en bak de bananen snel op een hevig vuur. Haal de pan van het vuur en voeg de abrikozenjam, de marasquin en de geplette makarons toe.
- 3 Vul de flensjes met deze bereiding, rol ze op en schik ze in een beboterde ovenschotel. Bestrooi ze met het gezeefde mengsel bloedsuiker - gevanillineerde suiker en laat ze gedurende 10 minuten goudbruin caraméliseren in een zeer hete oven.