

Pannenkoek met banaan en gehakte walnoten

10 - 12 stukken



eenvoudig

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

1 zakje Dr. Oetker Pannenkoeken
450 ml melk

Voor de garnering:

2 bananen
50 g walnoten
2 - 4 eetl. honing

- 1 Maak het deeg volgens de bereidingswijze op de verpakking. Snijd de bananen in plakjes en hak de noten in stukjes.
- 2 Verhit een klontje boter in de pan. Giet wat beslag in de pan en bak de pannenkoek op een matig vuur tot de pannenkoek niet meer vochtig is. Maak de pannenkoek voorzichtig los van de pan en bak de pannenkoek aan de andere zijde goudbruin.
- 3 Versier de pannenkoek met plakjes banaan en gehakte walnoten. Werk af met honing.