American pancakes met banaan en walnoten

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
400 ml Melk
3 Stuk(s) Banaan
2 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Walnoot
Boter (of olie om te bakken)
50 g (gram) Suiker (fijne)

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Spatel
Koekenpan

1. American Pancakebeslag maken

Doe de **pancakemix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel)** in een mengkom en voeg de **melk (400 ml)** toe, roer met een garde of mixer tot een egaal beslag.

Voeg een geprakte **banaan (1 stuks)** toe of mix de banaan door het beslag met behulp van een staafmixer.

Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en roer ze door het beslag, spatel er daarna de fijngehakte **walnoten (50 g)** doorheen, de andere helft van de walnoten is voor later gebruik.

2. American Pancakes bakken

Verhit een klontje boter of een scheutje olie in de koekenpan. Giet wat beslag in de pan, voldoende voor een pannenkoekje met een doorsnede van 10 cm.

Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

Snijd de overige twee bananen in plakjes en wentel deze door de **suiker (50 g)**. Bak ze in een droge pan tot de suiker gekarameliseerd is.

Leg op elke luchtige pancake twee plakjes gekarameliseerde banaan en bestrooi met een beetje van de overige **walnoten (50 g)**. Maak zo een mooie grote stapel!