



⌚ ± 0.5 uur

 1 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram Molen de Hoop Havermeel;
- Een halve theelepel bakpoeder;
- Een halve theelepel kaneel;
- 1,5 eetlepel honing;
- Weegschaal.

Overige benodigheden:

- 1,5 banaan;
- 1 ei, maat M;
- 100 milliliter melk;
- Snufje keukenzout;
- Handje blauwe bessen;
- Koekenpan;
- Beetje boter om in te bakken.





Recept

1. Prak 1 banaan in een kom fijn.
2. Roer met een garde het ei, 100 milliliter melk en 1 eetlepel honing door de banaan heen en meng dit tot 1 geheel.
3. Roer 100 gram havermeel, halve theelepel bakpoeder, halve theelepel kaneel en een snufje keukenzout door het beslag heen.
4. Meng het geheel door tot een glad beslag.
5. Doe een klontje boter in de pan en doe er wat hoopjes beslag in.
Tip! Om de pancakes even groot te maken, kun je het beste dezelfde lepel of dezelfde maatbeker gebruiken.
6. Bak de havermout pancakes per kant in 2 à 3 minuten goudbruin.
7. Garneer de pancakes met een handje blauwe bessen, een halve banaan en wat honing.

Handige informatie

Bekijk eens onze andere pancake recepten!

Vind je het leuk om nog meer inspiratie op te doen voor het maken van kleine, dikke pannenkoeken? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop hebben we nog heel wat andere pancakes recepten staan. Maak bijvoorbeeld deze [Japanese fluffy pancakes](#) of probeer eens dit [recept voor American pancakes](#). Ben je een echte zoetekauw? Dan moet je echt een keertje dit [recept voor chocolate chip pancakes](#) of dit [recept voor red velvet pancakes](#) proberen. [Check al onze pancakes recepten hier!](#)

Neem regelmatig een kijkje op onze receptenpagina!

Probeer je graag nieuwe recepten uit? Dan ben je vast continue op zoek naar bakinspiratie. Op onze receptenpagina hebben we ruim 1.600 uiteenlopende recepten verzameld. Met deze recepten wordt het heel eenvoudig om zelf thuis de heerlijkste lekkernijen te maken. Of je nu op zoek bent naar recepten voor hartige hapjes of liever taarten en cakes maakt, bij ons vind je het allemaal. We voegen trouwens wekelijks nieuwe recepten aan onze blog toe, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Ontdek al onze recepten hier](#) en ga lekker aan de bak!

Shop alle bakbenodigdheden op Baktotaal.nl!

Naast een heuse receptenpagina bieden we ook een assortiment met 10.000 bakproducten aan. Super handig om dus meteen je bakproducten in huis te halen, zodat je lekker aan de slag kunt gaan. Van handige bak-mixen tot aan bloem en meel en van prachtige bakvormen tot aan de leukste sprinkles. Bij ons vind je daadwerkelijk 'echt alles om te bakken'. [Bekijk en shop ons uitgebreide assortiment hier!](#)



Laat aan ons jouw zelfgemaakte havermout pancakes zien!

Ga je zelf met dit recept havermout pancakes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de lekkernijen zijn geworden. Maak een foto van jouw pannenkoeken en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story. Dan kunnen wij jouw foto niet alleen zien, maar ook delen met onze volgers. En dat vinden wij enorm leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Keukenweegschaal Zwart 5kg (Art.nr.: BNC01235)
- 1 x Molen de Hoop EKO Volkoren Havermeel 1kg (Art.nr.: DH243)
- 1 x Acaciaheuning Biologisch 250 gram (Art.nr.: UD5006625)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)

