


Pannenkoeken uit de oven

 8-10 porties

 10 minuten

 25 - 30 minuten oventijd

Ingrediënten

- 400 gram **Volkoren, boekweit of speltmeel***
- 0,5 tl bakpoeder
- 1 tl. **kaneel***
- 3 el **agavesiroop***
- 500 ml plantaardige melk
- **snufje zout***

Voor de topping:

- **Banaan***
- **Chocolade drops***
- **Pindakaas***



*verpakkingsvrij te koop bij de Eerlijkheid



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden en leg een vel bakpapier op een bakplaat
- Mix alle droge ingrediënten met elkaar in een kom
- Voeg vervolgens de agavesiroop en de plantaardige melk toe.
- Mix het goed door elkaar en verdeel het beslag over de bakplaat,
- Doe alle toppings op het beslag en zet de bakplaat 25 - 30 minuten in de oven.
- Hierna kun je het meteen op eten of laten afkoelen en bewaren in de koelkast of vriezer voor later. Maximaal twee dagen bewaren in de koelkast.
- Voeg eventueel nog extra toppings toe (zoals extra agavesiroop)