

# Haferflocken-Bananen-Pancakes

(3-6 Stück)

## Zutaten:

- 2 Tassen Haferflocken (zart)
- 2 Bananen (reif)
- 2 Eier (mittelgroß)
- 120 ml fettarme Milch / Mandelmilch
- 2 TL Zimt (nach Geschmack)
- etwas Öl (Rapsöl ist meine Empfehlung) zum Anbraten



## Zubereitung:

Die Bananen mit einer Gabel oder Pürierstab zu Brei zerdrücken.

Die Haferflocken zu Mehl mahlen, am Besten mit einer Getreidemühle, geht natürlich auch mit dem Pürierstab.

Alle Zutaten in einen Behälter geben.

Pürieren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Öl zum Braten in eine (kleine) Pfanne geben und die Pancakes portionsweise goldbraun backen.

**Tipp:** Als Beilage schmeckt dazu wunderbar Naturjoghurt mit frischem Obst der Saison.

Auch etwas Mandelmus (1 EL) ist dazu grandios!

Bon Appétit!

*Deine Caro*