

Morgenmad/Brunch - 2 til 4 personer afhænging af antal retter

Fuldkorns banan-blinis

Ingredienser

2 æg

3 spsk sigtemel eller groft hvedemel

1 dl finvalsede havregryn

1 dl mælk

2 mosede bananer

2 spsk vanillesukker

½ tsk bagepulver

1 tsk kardemomme

1 spsk kanel

2 æbler

kanel

Creme fraiche

Forberedelse

Mos bananerne. Rør æggene i bananmosen. Bland alle de øvrige ingredienser i dejen, og rør godt. Tilsæt mere væde hvis dejen er for tyk (men det er meget meget tyk).

Tilberedning

Put smør på panden, og hæld dejen på panden i 3-4 passende små klatter på ca. 5 cm. Steg dem ligesom alm pandekager. Vendes når dejen er tør på oversiden.

Servering

Skyl og skær æblerne i tern på ca. 1 cm. Vend æblestykkerne i kanel.

Garner dine blinis med kanelæble og creme fraiche.