

Citronpandekager med birkes

Ingredienser

- 3 æg
- 30 g mandelmel (blendede mandler)
- 2 bananer
- 1 økologisk citron (skal af ½ citron og saft af ½-1 citron)
- 1 tsk. bagepulver
- 2 dl havregryn
- 2 spsk. birkes
- 3 spsk. honning + rigeligt til toppen

Jordbærtopping

- 6 friske jordbær
- 2 tsk. citronsaft
- 1 tsk. honning

Sådan gør du

1. Blend mandler og havregryn til mel.
2. Mos bananerne.
3. Bland alle ingredienserne til pandekagerne. Gem lidt citron til topping.
4. Steges i lidt kokosolie eller smør ved middel varme.
5. Imens laves jordbær-topping.
6. Hak jordbær og vend dem i honning og citron.