



schattige pannenkoekjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eieren
200 gram bloem (gezeefd)
2 1/2 deciliter melk
50 gram suiker
1 eetlepel bakpoeder
1/2 deciliter bruiswater
1 zakje vanillepudding poeder
1 snuifje zout
1 snuifje bicarbonaat
1 eetlepel rode voedingskleurstof
1 klontje bakboter
1 bakje gemengde bessen
poedersuiker
3 blaadjes munt

Bereidingswijze

- 1.** Meng alle ingrediënten (behalve de boter, de bessen, de poedersuiker en de munt) in een mengkom of blender en mix glad.
- 2.** Zet een pan met antiaanbaklaag op het vuur en smelt een klontje boter. Giet hierin een vrij dikke bodem deeg (0,5 cm) en laat mooi aanbakken. Zodra de bovenkant niet meer vloeibaar is, kun je de pannenkoek omdraaien. Laat nog even verder bakken. Schuif op een snijplank en snij er met een hartvormige koekjesvorm zoveel mogelijk hartjes uit. Hou ze warm. Werk al het deeg op.
- 3.** Serveer de hartjes op een schaal. Werk af met poedersuiker, bessen en muntblaadjes.