Ananaspannenkoeken

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 eieren
5 deciliter melk
120 gram bloem
30 gram suiker
1 theelepel bicarbonaat
1 theelepel bakpoeder
1 pak vanillepudding poeder
1 snuifje zout
1 blik ananas (ringen)
boter
1 bosje munt
1 handvol amandelschilfers

Bereidingswijze

1. **Mix de eieren met de melk, de bloem, de suiker, het bicarbonaat, het bakpoeder, de vanillepuddingpoeder en het zout.**
2. **Laat de ananasringen uitlekken op keukenpapier.**
3. **Smelt in een klein steelpannetje een klontje boter en leg in het midden van de pan een ananasring. Giet hierover een kleine pollepel beslag. Laat 2 minuten garen op een middelmatig vuur en draai dan om met een spatel. Laat nog 1 minuut bakken. Maak zo 8 pannenkoeken.**
4. **Snij de rest van de ananas in blokje en meng met de fijngesneden munt.**
5. **Rooster de amandelschilfers goudbruin in een pan zonder vetstof.**
6. **Serveer de pannenkoeken op een schaal. Schep de ananas met munt hierover en werk af met de amandelschilfers.**