

Karnemelkpannenkoeken met blauwe bessen

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 gram bloem
2 eetlepels suiker
1⁄2 theelepel zout
1⁄2 theelepel bakpoeder
1⁄2 theelepel bicarbonaat
480 ml karnemelk (gezoet)
2 eieren
3 eetlepels gesmolten boter (+ extra om te bakken)
500 gram blauwe bessen
ahornsiroop
bloemsuiker

Bereidingswijze

1. **Zeef de bloem in een kom. Voeg suiker, zout, bakpoeder en bicarbonaat toe. Roer goed met een klopper.**
2. **Meng in een andere kom de karnemelk met de eieren en de gesmolten boter. Voeg dit mengsel toe aan de bloem. Roer voorzichtig en kort met een spatel tot alles net is gemengd.**
3. **Smelt een beetje boter in een pan met antiaanbaklaag.**
4. **Giet kleine hoeveelheden beslag in de pan en bak enkele minuten aan elke kant. Werk zo het volledige beslag op.**
5. **Werk af met blauwe bessen, ahornsiroop en bloemsuiker.**