



Pannenkoekjes met gekaramelliseerde peren



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

320 gram bloem
2 eetlepels lichtbruine suiker
1 theelepel bakpoeder
600 ml karnemelk
75 gram boter (gesmolten + extra om te bakken)
2 eieren
100 gram suiker
4 peren (in kwartjes)
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem in een kom en voeg de suiker en het bakpoeder toe. Maak een kuiltje in het midden.
- 2.** Meng in een aparte kom de karnemelk, de gesmolten boter en de eieren. Giet in het kuiltje en meng tot een glad beslag.
- 3.** Maak de gekaramelliseerde peren:
- 4.** Smelt de boter totdat ze begint te schuimen.
- 5.** Voeg de suiker toe en roer kort. Zodra de suiker is opgelost, voeg je de peren en het vanille-extract toe. Laat rustig bakken gedurende 8 à 10 minuten.
- 6.** Bak nu de pannenkoekjes. Smelt telkens een beetje boter in een pan met antiaanbaklaag en giet 2 à 3 kleine schepjes deeg in de pan. Laat 1 minuut bakken. Draai om en laat nog 45 seconden bakken. Werk het deeg volledig op, zodat je een stapel pannenkoeken hebt. Serveer met de peren.