



# 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.