

# PANNENKOEKJES MET FRAMBOZEN EN BLAUWE BESSEN

Benodigdheden: voor ong 16 pannenkoekjes

225 gr gewone bloem  
4 kl bakpoeder  
0,5 kl zout  
1 kl suiker  
2 st eieren – losgeklopt  
3 dl melk  
25 gr boter – gesmolten  
extra boter of olie om te bakken

150 gram blauwe bessen  
100 gram frambozen  
honing

Werkwijze:

Meng 225 gram bloem met 4 el bakpoeder, 1 kl suiker en 0,5 kl zout in een kom of met de keukenrobot.

Voeg eerst 25 gram gesmolten boter en 2 losgeklopte eieren toe.

Voeg er vervolgens 3 dl melk bij en klop tot een luchtig beslag.

Bak de pannenkoekjes met een doorsnede van ongeveer 8 à 10 cm in een pan met wat boter.

Eens de luchtbelletjes opengaan en het deeg droger wordt, kan je de andere kant nog een half minuutje verder bakken.

Bak zo alle pannenkoekjes.

Serveer met 150 gram blauwe bessen, 100 gram frambozen en honing.

Smakelijk.