

# Amandelflensjes

10 - 12 stukken



eenvoudig

tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de pannenkoeken:

1 verpakking Dr. Oetker Pannenkoeken  
450 ml halfvolle melk  
1 eetl. oranjebloesemwater

### Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker Pudding Vanille  
65 g suiker  
500 ml halfvolle melk  
5 ml kirsch (1 eetlepel)  
50 g amandelpoeder

### Om te bestrooien:

100 g poedersuiker  
1 zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille Suiker

- 1 Maak de Dr. Oetker Vanillepudding klaar zoals beschreven op de verpakking en laat hem afkoelen. Roer af en toe om vliesvorming te voorkomen. Roer er de kirsch en het amandelpoeder onder.
- 2 Maak ondertussen het beslag met de Dr. Oetker pannenkoekmix. Voeg het oranjebloesemwater toe. Verhit de pan en smeer ze in met boter. Giet een pollepel beslag in de pan, laat het over heel de bodem uitlopen en bak elk flensje aan beide kanten goudbruin.
- 3 Vul de pannenkoeken met de amandelcrème, rol ze op en bestrooi met het gezeefde mengsel bloedsuiker - vanillesuiker. Dien onmiddellijk op.