


# Pancakes met Blauwe bessen

8 - 10 pannenkoeken

 eenvoudig

 tot 15 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het beslag:

1 bereiding voor Dr. Oetker

Pancakes

200 ml melk

1 ei

120 g bosbessen

### Voor de decoratie:

30 g bosbessen

## 1 De bereiding van het deeg:

Doe de inhoud van 1 zakje in een kom. Voeg langzaam en al roerend met een klopper 200 ml melk toe totdat het beslag glad is.

- 2 Voeg het ei toe en roer het door het beslag. Voeg daarna  $\frac{3}{4}$  van de verse blauwe bessen toe aan het beslag en meng voorzichtig. Hou de rest van de blauwe bessen apart.

## 3 Het bakken:

Maak de pan goed heet en vet ze in met een beetje olie. Giet voldoende beslag in de pan voor een pancake van ca. 10 cm doorsnede en bak de pancake op een matig vuur. Leg nog wat extra blauwe bessen op de (ongebakken) pancake.

- 4 Bak de pancake aan beide zijden goudbruin.

### Tip from the Test Kitchen

- Serveer de pancakes met ahornsiroop.