


Pancakes met slagschuim en vanille

8 - 10 pannenkoeken

 eenvoudig

 tot 15 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

1 bereiding voor Dr. Oetker
Pancakes
200 ml melk
1 ei

Voor de vulling:

2 zakjes Dr. Oetker Slagschuim
160 ml melk
1 Dr. Oetker Vanillestokje
100 g frambozen
100 g bosbessen

- 1 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.
- 3 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.
- 4 Bak de pancake aan beide zijden goudbruin. Herhaal met de rest van het beslag.
- 5 Giet de melk in een kom. Snij het Vanillestokje in twee, haal de vanillezaadjes eruit en voeg deze toe aan de melk. Voeg daarna twee zakjes Slagschuim toe en klop op zoals aangegeven op de verpakking. Vul vervolgens een spuitzak met de Slagschuim.
- 6 Leg een pancake op een bord, beleg met enkele frambozen en bosbessen. Spuit enkele toefjes slagschuim tussen het fruit. Herhaal deze stappen tot je een mooie stapel bekomt.