


Pancakes

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

- 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.

Garneer volgens uw eigen smaak! Serveer de pancakes met boter, stroop, ahornsirop, suiker, confituur of vers fruit.

Tip from the Test Kitchen

- Serveer de pancakes met ahornsirop.