


Pannenkoek met karamelsaus en noten

10 - 12 stukken

 eenvoudig

 tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

1 zakje Dr. Oetker Pannenkoeken
450 ml melk

Voor de garnering:

pecannoten
100 g suiker
water

- 1 Maak het deeg volgens de bereidingswijze op de verpakking. Hak de noten in stukjes.
- 2 Meng voor de karamelsaus de suiker in een pannetje met een scheutje water op een hoog vuur en wacht tot het water verdampt. Zodra het water weg is, zal de gesmolten suiker bruin beginnen kleuren. Wanneer je een mooie goudbruine kleur verkrijgt, voeg je beetje extra water toe om het karameliseren te stoppen. Laat nog wat water verdampen tot je karamelsaus dik genoeg is.
- 3 Verhit een klontje boter in de pan. Giet wat beslag in de pan en bak de pannenkoek op een matig vuur tot de pannenkoek niet meer vochtig is. Maak de pannenkoek voorzichtig los van de pan en bak de pannenkoek aan de andere zijde goudbruin.