


Pannenkoeken met fruit en vanille siroop

8 - 10 pannenkoeken

   eenvoudig

 tot 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de Pannenkoeken:

115 g bloem
3 eieren
200 ml melk
1 koffiel. Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
zout
boter

Voor de siroop:

100 ml water
100 g suiker
1 Dr. Oetker Vanillestokje

Voor de decoratie:

10 aardbeien
125 g rode bessen

- 1 De Pannenkoeken:**
Klop alle ingrediënten samen tot een homogene massa.
- 2** Doe een beetje boter in een pannenkoekenpan. Wat tot de pan warm genoeg is. Start met het bakken van de pannenkoeken.
- 3 De vanille siroop:**
Doe de het water en de suiker samen in een kookpot , voeg de zaadjes en de vanille stok toe.
- 4** Laat 5 minuten inkoken.
- 5** Laat het geheel afkoelen en haal het vanille stokje eruit.