


Pannenkoeken op een stokje

ongeveer 10 pannenkoeken

   eenvoudig

 tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de pannenkoeken:

ongeveer 1 bereiding voor Dr. Oetker Pannenkoeken
450 ml halfvolle melk

Voor de afwerking:

vers fruit naar wens (frambozen, bananen, kiwi's, ...)

- 1 Giet de inhoud van 1 zakje Dr. Oetker Bereiding voor Pannenkoeken in een kom.
- 2 Voeg langzaam en al roerend met een klopper 450 ml koude melk toe totdat het beslag glad is.
- 3 Maak de pan goed heet, vet ze in met een beetje boter en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.
- 4 Rol een pannenkoek op en snij deze in stukjes. Snij vervolgens het fruit (behalve de frambozen) in stukjes.
- 5 Neem een satéprikker en rijg de stukjes pannenkoek en fruit erop. Herhaal met de overige stukjes.