

# Pompoenpannenkoeken

12 stukken



eenvoudig

tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de pannenkoeken:

1 verpakking Dr. Oetker  
Pannenkoeken  
300 ml halfvolle melk  
150 g pompoen (gekookt en  
gepureerd)

### Voor de afwerking:

125 g bosbessen  
40 g suiker  
boter - gesmolten

## 1 De pannenkoeken:

Doe de mix voor pannenkoeken, de melk en de pompoempuree in een flinke kom en meng dit tot een gladde massa. Bak een 12-tal kleine pannenkoeken in boter en hou ze warm.

- 2 Verwarm de bessen met de suiker en laat enkele minuten pruttelen. Serveer de pannenkoeken op warme borden, lepel de bessen erlangs en giet er wat gesmolten boter op.