

# Turkse gefrituurde flensjes

10 - 12 stukken



enige ervaring gewenst

tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de pannenkoeken:

1 verpakking Dr. Oetker  
Pannenkoeken  
450 ml melk

### Voor de vulling:

150 g rozijnen  
4 eetl. kokosrasp  
125 g amandelen (fijngehakt)  
3 eetl. poedersuiker

### Voor de saus:

100 ml citroensap  
150 ml water  
200 g poedersuiker  
2 eetl. honing  
1 eetl. kokosrasp

- 1 Doe de inhoud van het zakje in een kom. Voeg langzaam en al roerend 450 ml koude melk toe tot het deeg glad en luchtig is. Maak de pan goed heet, vet ze vervolgens in met een beetje boter en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.
- 2 Meng de ingrediënten voor de vulling en schep op elk flensje 1 à 2 eetlepels vulling. Bestrijk de randen van de flensjes met water. Vouw de flensjes om de vulling heen goed dicht en druk de randen stevig op elkaar. Verhit de olie (180 graden). Frituur de flensjes tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 3 Verwarm intussen voor de saus het citroensap met het water en de poedersuiker. Breng dit aan de kook zodat de poedersuiker oplost. Meng er de honing door. Schenk de honingsaus over de flensjes en bestrooi ze met kokos