

Pannenkoekspiesjes met fruit

- 200 gram bloem
- 2 eieren
- 500 ml melk
- Snufje zout
- Boter om te bakken
- **Confiture "Belberry"** (smaak naar keuze)
- Paar bramen
- Paar aardbeien
- Paar stukjes mango
- Paar druiven (of ander fruit)

Bereidingswijze

Doe de bloem in een grote beslagkom en roer er een snufje zout door. Maak een kuil in het midden en breek de eieren er boven. Schenk ongeveer $\frac{1}{4}$ deel van de melk er bij en mix met een garde of mixer tot een glad beslag. Voeg al roerend de rest van de melk toe.

Verhit een beetje boter in een koekenpan en laat smelten. Schenk of schep wat beslag in de pan (ongeveer 1 soeplepel) en laat over de hele oppervlakte uitvloeien. Laat het beslag op middelhoog vuur stollen en beweeg dan zachtjes met de pan op en neer zodat je zeker weet dat de pannenkoek los zit.

Draai hem om en bak ook de andere zijde licht bruin. Herhaal dit totdat je ongeveer 4 pannenkoeken hebt en laat ze afkoelen.

Besmeer de pannenkoeken met de confituur. Mocht je 2 verschillende confituursmaken in huis hebben besmeer dan 2 pannenkoeken met de ene en 2 pannenkoeken met de andere smaak. Rol ze voorzichtig op en snijd ze in plakjes. Rijg de pannenkoekrolletjes met het verse fruit aan de spiesen.

Wil je ze een dag van te voren klaar maken ? Besmeer de pannenkoeken, rol ze op, wikkel ze in folie en leg in de koelkast. Snijd ze pas op de dag zelf in stukjes en rijg ze aan de prikker.



Iedere week nieuwe
recepten



De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

