



Blueberry Pancakes

16 porties



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de blueberry pancakes:

115 g bloem
zout
0,5 tl Dr. Oetker Baksoda (Backing soda)
25 g basterdsuiker
1 ei (maat L)
100 ml karnemelk
175 g bosbessen
10 ml zonnebloemolie
1 beker crème fraiche of ahornsirop

- 1 Doe de bloem, snuffje zout, basterdsuiker en Baksoda in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden.
- 2 Voeg het ei en de karnemelk toe. Roer het met een mixer of garde tot een mooi glad pancake beslag.
- 3 Voeg de bosbessen toe aan het pancake beslag.
- 4 Schenk wat olie in een koekenpan en laat de pan goed heet worden.
- 5 Maak met twee eetlepels een pancake. Je kunt afhankelijk van de grote van de koekenpan meerdere pancakes tegelijk bakken.
- 6 Bak de blueberry pancakes op matig vuur in ongeveer 2 minuten gaar en goudbruin. Draai daarna de pancake om met een spatel en bak de andere kant ook ongeveer 2 minuten.
- 7 Serveer de pancakes met een dotje crème fraiche of ahornsirop.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)