

KLEINE KWARKPANNENKOEKEN

(voor 4 personen)

Dit heb je nodig:

Voor het deeg van de pannenkoeken:

- 100 g zelfrijzende tarwebloem
- 300 g magere kwark
- 1 ei
- 50 g suiker
- 1 koffielepel vanillesuiker



Voor de rest van de bereiding:

- bloemsuiker
- zomerfruit (frambozen, bramen, rode bessen, aardbeien, ...)
- vetstof om te bakken

Materiaal:

- een kom voor het pannenkoekenbeslag
- een kom voor het fruit
- een kommetje om het ei in los te kloppen
- bestek (een roerlepel, een soeplepel)
- een groentemesje
- een keukenweegschaal
- een zeef
- een kleine pan

Bereiding :

1. Bereiding van het pannenkoekendeeg:
 - Doe de bloem samen met de suiker en de vanillesuiker in een kom en maak een kuiltje in het midden.
 - Klop het ei los en giet het in het kuiltje.
 - Doe ook de kwark in het kuiltje.
 - Meng alles voorzichtig door elkaar en blijf roeren tot je een glad beslag hebt.
2. Was zomerfruit en maak het schoon.
3. Verhit een beetje vetstof in een pan.
4. Bak kleine pannenkoekjes. Laat ze bakken tot beide kanten goudbruin zijn.
5. Leg ze op een bord, leg er een bergje zomerfruit op en bestrooi het geheel met een beetje poedersuiker. Om een mooi sneeuweffect te krijgen kan je een zeef gebruiken.