



Pannenkoeken

Werkwijze:

- Doe de mix in een beslagkom en voeg de helft van de melk toe.
- Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad beslag.
- Voeg al roerend de rest van de melk en de eieren toe.
- Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een koekenpan.
- Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.
- Serveer de pannenkoeken met stroop, suiker of jam.
- Eet smakelijk!

Voor meer recepten: www.bisschopsmolen.nl

Ingrediënten

1 kilo/pak Kollenberger
Pannenkoekenmix
7 dl (700 ml) melk
4 eieren
Snufje zout
Klontje of scheutje boter of olie

Benodigheden

Mixer of Garde
Beslagkom
Koekenpan
Bollepel

Bereidingstijd ca. 30 minuten