



ROZIJNENPANNENKOEKJES

Met frambozenroom



 Supersimpel

 Totaal: **15-20** min.

 Eet binnen **5** dagen

Deze dikke pannenkoekjes zijn lekker als dessert, maar doen het ook goed als uitgebreid ontbijt. Met de jam maak je in een handomdraai een simpele frambozenroom.



American pancakemix



Vrije-uitloopei ✨



Blauwe rozijnen



Zure room ✨



Frambozenjam

LEKKER — TOETJE

ROZIJNENPANNENKOEKJES

BENODIGDHEDEN:

Beslagkom, garde, koekenpan en kom.



1 Roer in een beslagkom het **ei** los met een garde. Schenk al roerend met een garde de melk erbij. Voeg vervolgens beetje bij beetje de **American pancakemix** toe en roer de **blauwe rozijnen** erdoor. Vind je het lastig om te roeren? Voeg dan eventueel iets meer melk toe, het beslag hoort echter wel dik te zijn.



2 Verhit een deel van de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Schenk 3 kleine pannenkoekjes in de pan. Draai de drie-in-de-pan om wanneer er gaatjes in het beslag ontstaan. Herhaal dit met de rest van het beslag en de overige roomboter. Je kunt per persoon ongeveer 6 kleine pannenkoekjes uit het beslag halen.



3 Meng ondertussen in een kom de **zure room** met de **frambozenjam** tot een egale roze saus.



4 Verdeel 3 **pannenkoekjes** per persoon over de borden. Schep de **frambozensaus** op de pannenkoekjes of serveer deze er apart naast. Bewaar de overige pannenkoekjes in de koelkast en eet ze bijvoorbeeld als ontbijt.

INGREDIËNTEN

	2P	4P
Vrije-uitloopei (st) 3)	1	2
American pancakemix (g) 1) 27)	200	400
Blauwe rozijnen (g) 19) 22) 25)	40	80
Zure room (g) 7) *	150	300
Frambozenjam (potje) 19) 22)	2	4
Halfvolle melk* (ml)	100	200
Roomboter* (el)	2	4

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	2213 / 529	1080 / 258
Vetten (g)	26	13
Waarvan verzadigd (g)	16,8	8,2
Koolhydraten (g)	62	30
Waarvan suikers (g)	30,1	14,7
Vezels (g)	2	1
Eiwit (g)	10	5
Zout (g)	0,8	0,4

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh