

## Pancakes met yoghurt en bosbessen



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 2 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

*Voor het beslag:*

2 eieren

325 ml karnemelk

250 gram bloem

1/2 tl zout

2 el bakpoeder

1 el suiker

1 tl vanille-extract

30 gram boter

*Voor erbij:*

100 gram bosbessen

150 gram Arla Skyr Creamy naturel

4 el ahornsiroop

halve citroen

walnoten

### Stap 2 | Mixen

Meng alle ingrediënten voor het beslag met de mixer door elkaar tot een glad beslag. Door het toevoegen van karnemelk en de bakpoeder zal je merken dat het beslag iets dikker is als normaal pannenkoekenbeslag.



### Stap 3 | Bakken

Verhit in een koekenpan met dikke bodem een scheutje olie. Zodra de pan de juiste temperatuur heeft schenk je met een soep- of sauslepel wat beslag in de pan. Maak rondjes ter grootte van 10 tot 15 centimeter. Zodra op de bovenkant van de pancake bubbeltjes verschijnen en de onderkant lichtbruin is, draai je hem om. Zorg ervoor dat je de pancakes op een lage stand laat garen, dit komt de smaak ten goede. Dit recept is genoeg voor ongeveer 15 pancakes. Maak op een bord een mooi stapeltje.



### Stap 4 | Aan tafel

Zodra alle pancakes gebakken zijn en op je bordje liggen, versier je de pancakes met de romige yoghurt, bosbessen en de walnoten. Als laatste rasp je nog wat schil van de citroen boven de pancakes met yoghurt en bosbessen.

