

Pannenkoekjes met veenbessen

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

375 ml volle melk
4 eetlepels ciderazijn
260 gram bloem
6 eetlepels suiker
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel zout
2 eieren
4 eetlepels boter (gesmolten + extra om te bakken)
1 pak veenbessen (vers)
2 theelepels sinaasappelschil (geraspt)

Bereidingswijze

1. **Meng de melk met de ciderazijn in een kom en laat 10 minuten staan.**
2. **Meng de bloem met de suiker, het bakpoeder en het zout in een andere kom.**
3. **Voeg de eieren en de gesmolten boter aan de melk toe en roer goed.**
4. **Voeg deze ingrediënten bij de bloem en meng voorzichtig. Meng niet te lang.**
5. **Voeg 2/3 van de veenbessen en de sinaasappelschil toe.**
6. **Laat het deeg 10 minuten staan zonder te roeren.**
7. **Verhit een pan met antiaanbaklaag en smelt een beetje boter in de pan. Giet telkens 2 à 3 kleine schepjes deeg in de pan. Laat 1 minuut bakken. Draai om en laat nog 45 seconden bakken. Werk het deeg volledig op, zodat je een stapel pannenkoeken hebt.**
8. **Verwarm de rest van de veenbessen in een pannetje (voeg eventueel extra suiker toe) en giet over de pannenkoekjes.**