

Pannenkoekjes met gekaramelliseerde peren

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

320 gram bloem
2 eetlepels lichtbruine suiker
1 theelepel bakpoeder
600 ml karnemelk
75 gram boter (gesmolten + extra om te bakken)
2 eieren
100 gram suiker
4 peren (in kwartjes)
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

1. **Zeef de bloem in een kom en voeg de suiker en het bakpoeder toe. Maak een kuiltje in het midden.**
2. **Meng in een aparte kom de karnemelk, de gesmolten boter en de eieren. Giet in het kuiltje en meng tot een glad beslag.**
3. **Maak de gekaramelliseerde peren:**
4. **Smelt de boter totdat ze begint te schuimen.**
5. **Voeg de suiker toe en roer kort. Zodra de suiker is opgelost, voeg je de peren en het vanille-extract toe. Laat rustig bakken gedurende 8 à 10 minuten.**
6. **Bak nu de pannenkoekjes. Smelt telkens een beetje boter in een pan met antiaanbaklaag en giet 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. Serveer met de peren.**