

Ingrediënten

150 g (gram) Aardbeien
3 Banaan
2 Ei
850 ml Melk
1 Pak Koopmans Pannenkoeken Origineel

Keukenspullen

Koekenpan
Mixer met gardes
15 Satéprikker
Uitsteekvormpje (rond)

1. Zo maak je ze!

2. Pannenkoeken als kindertraktatie maken

Doe de **mix (1 pak Koopmans Pannenkoeken Origineel)** in een beslagkom, voeg de **helft van de melk (425 ml)** toe en roer met behulp van een garde tot een glad beslag. Voeg al roerend de **resterende melk** en de **eieren (2 stuks)** toe en roer tot een glad geheel.

Verhit een klontje boter in een koekenpan. Schenk met een soeplepel het beslag voor één pannenkoek in de pan en bak aan beide kanten goudbruin.

Herhaal deze stap totdat het pannenkoekbeslag op is.

Steek met een uitsteker (of snijd met een mesje) rondjes uit de pannenkoeken.

Rijg een mini-pannenkoekje aan een satéprikker, volg met een plakje **banaan**, een mini pannenkoekje, een plakje **aardbei** en sluit af met een mini pannenkoekje.

Herhaal deze stap totdat alle pannenkoekjes op zijn en jouw gezonde kindertraktatie is klaar!

Serveertip

Serveer de mini-pannenkoeken met stroop en poedersuiker.

1. Zo maak je ze!

2. Pannenkoeken als kindertraktatie maken

Doe de **mix (1 pak Koopmans Pannenkoeken Origineel)** in een beslagkom, voeg de **helft van de melk (425 ml)** toe en roer met behulp van een garde tot een glad beslag. Voeg al roerend de **resterende melk** en de **eieren (2 stuks)** toe en roer tot een glad geheel.

Verhit een klontje boter in een koekenpan. Schenk met een soeplepel het beslag voor één pannenkoek in de pan en bak aan beide kanten goudbruin.

Herhaal deze stap totdat het pannenkoekbeslag op is.

Steek met een uitsteker (of snijd met een mesje) rondjes uit de pannenkoeken.

Rijg een mini-pannenkoekje aan een satéprikker, volg met een plakje **banaan**, een mini pannenkoekje, een plakje **aardbei** en sluit af met een mini pannenkoekje.

Herhaal deze stap totdat alle pannenkoekjes op zijn en jouw gezonde kindertraktatie is klaar!

Serveertip

Serveer de mini-pannenkoeken met stroop en poedersuiker.