Pannenkoeken zonder ei

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Pannenkoeken Volkoren
500 ml Melk
100 ml Koffiemelk

Keukenspullen

Koekenpan
Mengkom
Mixer met gardes
Zonnebloemolie (om in te bakken)

1. Pannenkoekenbeslag zonder ei maken

Doe de mix **Koopmans Pannenkoeken Volkoren (1 pak)** in een mengkom en voeg de helft van de **melk (250 ml)** toe.

Roer het geheel met een garde of een mixer tot een glad pannenkoekenbeslag.

Voeg al roerende de rest van de **melk (250 ml)** en de **koffiemelk (100 ml)** toe.

> ### Ei vervangen door koffiemelk
> De truc is heel eenvoudig. Vervang 1 ei door 25 ml koffiemelk. Moet je aan jouw pannenkoek recept 4 eieren toevoegen? Voeg dan 100 ml koffiemelk toe.

2. Pannenkoeken zonder ei bakken

Verhit een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan en laat de pan goed heet worden.

Schenk wat ei-vrij pannenkoekenbeslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

De pannenkoeken zonder ei smaken heerlijk met poedersuiker, stroop, suiker of jam!

1. Pannenkoekenbeslag zonder ei maken

Doe de mix **Koopmans Pannenkoeken Volkoren (1 pak)** in een mengkom en voeg de helft van de **melk (250 ml)** toe.

Roer het geheel met een garde of een mixer tot een glad pannenkoekenbeslag.

Voeg al roerende de rest van de **melk (250 ml)** en de **koffiemelk (100 ml)** toe.

> ### Ei vervangen door koffiemelk
> De truc is heel eenvoudig. Vervang 1 ei door 25 ml koffiemelk. Moet je aan jouw pannenkoek recept 4 eieren toevoegen? Voeg dan 100 ml koffiemelk toe.

2. Pannenkoeken zonder ei bakken

Verhit een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan en laat de pan goed heet worden.

Schenk wat ei-vrij pannenkoekenbeslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

De pannenkoeken zonder ei smaken heerlijk met poedersuiker, stroop, suiker of jam!