Vegan pannenkoeken bowl met kwark en fruit

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Vegan Pannenkoeken
900 ml Plantaardige drink (bijv. soja, haver of amandel)
Plantaardige boter of olie (om in te bakken)
Fruit naar keuze
Plantaardige kwark (naar keuze)
Stroop
2 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Garde
Koekenpan

1. Pannenkoekenbeslag bereiden

Doe de **mix (1 pak)** en **kaneel (2 tl)** in een mengkom en voeg de helft van de plantaardige drink (ca. 450 ml) toe.

Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad beslag. Voeg al roerend de rest van de plantaardige drink toe.

Voeg eventueel een scheutje water of wat andere extra plantaardige drink toe als het beslag nog wat te dik is.

2. Vegan pannenkoeken bakken

Doe een klontje margarine of scheutje olie in een koekenpan en laat de pan heet worden.

Giet een schepje beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken op niet al te hoog vuur aan beide zijden goudbruin.

3. Pannenkoeken bowl serveren

Vouw de pannenkoeken 2 keer dubbel en leg er een aantal in een schaaltje (bowl).

Serveer de pannenkoeken met **plantaardige kwark**, **vers fruit** en **(karamel)stroop**.

Eetsmakelijk!

1. Pannenkoekenbeslag bereiden

Doe de **mix (1 pak)** en **kaneel (2 tl)** in een mengkom en voeg de helft van de plantaardige drink (ca. 450 ml) toe.

Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad beslag. Voeg al roerend de rest van de plantaardige drink toe.

Voeg eventueel een scheutje water of wat andere extra plantaardige drink toe als het beslag nog wat te dik is.

2. Vegan pannenkoeken bakken

Doe een klontje margarine of scheutje olie in een koekenpan en laat de pan heet worden.

Giet een schepje beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken op niet al te hoog vuur aan beide zijden goudbruin.

3. Pannenkoeken bowl serveren

Vouw de pannenkoeken 2 keer dubbel en leg er een aantal in een schaaltje (bowl).

Serveer de pannenkoeken met **plantaardige kwark**, **vers fruit** en **(karamel)stroop**.

Eetsmakelijk!