



## Pannenkoekenbeertjes voor kids

5 personen – 30 min bereidingstijd

### *Ingrediënten*

#### **Voor de pannenkoeken**

- 2 eieren
- 90 g zelfrijzende bloem
- 2 el vloeibare honing
- 100 ml Volle melk
- Boter

#### **Voor de afwerking**

- 4 frambozen
- Chocolade

### *Bereidingswijze*

#### **De pannenkoeken**

- Splits de eieren. Klop het eiwit stijf met een snuifje zout.
- Mix de zelfrijzende bloem in een hoge maatbeker met het eigeel, de honing en de melk.
- Spatel er het eiwit onder.
- Smelt wat boter in een antikleefpan.
- Bak 4 grote pancakes en 12 kleine pancakes aan beide zijden mooi bruin.

#### **De afwerking**

- Smelt de chocolade au bainmarie.
- Vorm een berenhoofd met de grootste pannenkoek. Twee oortjes met de kleinste en een neus met de overige pannenkoek.
- Maak een neus van framboos.
- Maak ogen en een mond van chocoladesaus.