

American pancakes met blauwe bessen en vanille

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

20 minuten

Porties:

4

Ingrediënten

- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 ei
- 300 ml melk
- 1 el gesmolten boter
- 200 g blauwe bessen
- 1/4 tl vanille-extract
- Olijfolie of boter om te bakken
- 4 el golden syrup of ahornsiroop
- 4 el crème fraîche

Methode

Vorbereitung:

10

Bereiding:

10

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 1

1. Doe het bakmeel, het bakpoeder, het vanille-extract en een snufje zout in en grote kom. Bevestig de **gardes** op de **Braun MultiMix 3 handmixer** en klop de eieren, de melk en de gesmolten boter eronder tot er een dik, glad beslag is ontstaan. Begin op lage snelheid en verhoog de snelheid geleidelijk. U kunt de mixer daarbij op elke gewenste stand zetten.
2. Verhit een klein beetje olie in een pan met antiaanbaklaag. Doe 2 eetlepels beslag per pancake in de pan. Bak de pancakes 1½-2 minuten op middelmatig vuur tot ze belletjes krijgen aan de bovenkant en de onderkant goudbruin is. Draai de pancakes om en bak ze nog eens 1-2 minuten.
3. Serveer de pancakes met ahornsiroop, verse blauwe bessen en crème fraîche.

Dit recept is bereid met de **Braun MultiMix 3 handmixer** en de bijbehorende **garde**.