



Carrot cake pancakes

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de pannenkoekjes

- 🇨🇦🇺🇸 150 g kwark
- 🇨🇦🇺🇸 2 eieren
- 🇨🇦🇺🇸 60 g bloem
- 🇨🇦🇺🇸 25 g peen julienne
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl bakpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl kaneel

topping

- 🇨🇦🇺🇸 50 g roomkaas naturel
- 🇨🇦🇺🇸 10 g poedersuiker
- 🇨🇦🇺🇸 scheutje melk of slagroom
- 🇨🇦🇺🇸 handje walnoten



ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het loskloppen van de kwark en de eieren.
2. Klop vervolgens de bloem, het bakpoeder en kaneel door het beslag.
3. Schep als laatste de peen julienne er doorheen.
4. Giet een scheutje olie in een koekenpan of verwarm een beetje boter.
5. Schep met een lepel kleine hoopjes in de pan, ongeveer 3 pannenkoekjes tegelijkertijd.
6. Bak ze ongeveer 2 minuten per kant totdat ze mooi bruin zijn.
7. Ga zo door totdat al het beslag op is.
8. Ondertussen kun je de topping maken.
9. Meng met een elektrische mixer de roomkaas los.
10. Voeg beetje voor beetje de poedersuiker toe.
11. Voeg eventueel een kleine scheutje melk toe om het geheel iets dunner te maken.
12. Hak de walnoten in stukjes.
13. Serveer de carrot cake pannenkoekjes op een stapel met wat gehakte walnoten en wat van de roomkaas topping.
14. Eventueel nog een extra snufje kaneel en smullen maar.

Bron: lekkerensimpel.com