Blueberry pancakes

Ingrediënten

115 g (gram) Bloem
snufje Zout
1 Zakje(s) Dr. Oetker Baksoda
25 g (gram) Basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei (L)
100 ml Karnemelk
175 g (gram) Blauwe bessen
Ahornsiroop
Crème fraîche

Keukenspullen

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

1. Pancakes beslag maken

Doe de **bloem (115 g)**, wat **zout (snufje)**, de **basterdsuiker (25 g)** en **Dr. Oetker Baksoda (1 zakje)** in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden. Voeg het **ei (1 stuk)** en de **karnemelk (100 ml)** toe. Roer het met een mixer of garde tot een mooi glad pancakes beslag. Voeg de **blauwe bessen (175 g)** toe aan het pancake beslag.

2. Pancakes bakken

Schenk wat olie in een koekenpan en laat de pan goed heet worden. Schep ongeveer twee eetlepels pancakebeslag uit de kom en maak er pancakes van in de hete koekenpan. Bak de blueberry pancakes op matig vuur in ongeveer 2 minuten gaar en goudbruin. Draai daarna de pancake om met een spatel en bak de andere kant ook ongeveer 2 minuten. Serveer de blueberry pancakes met (naar smaak) wat **crème fraiche** en/of **ahornsiroop**.