



# Gevulde chocolade pannenkoek pakketjes

## Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Pannenkoeken Origineel  
800 ml Melk  
2 Stuk(s) Ei  
2 el (eetlepels) Cacaopoeder  
1 Klontje(s) Boter (of olie om te bakken)  
500 g Aardbeien  
15 Stuk(s) Snoepveter  
1 el (eetlepels) Poedersuiker

## Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met gardes  
Koekenpan  
Lepel

---

## 1. Chocoladebeslag maken

Doe de **mix (1 pak Koopmans Pannenkoeken Origineel)** in een mengkom, voeg de helft van de **melk (400 ml)** toe en roer met behulp van een garde tot een glad geheel. Voeg al roerend de resterende **melk (400 ml)**, de **eieren (2 stuks)** en de **cacao (2 el)** toe en roer tot een glad beslag.

---

## 2. Pannenkoeken bakken

Verhit een de **boter (klontje)** in een koekenpan. Schenk met een sauslepel het beslag voor één chocolade pannenkoekje in de pan en bak aan beide kanten goudbruin. Herhaal dit totdat het beslag op is.

---

---

### 3. Karamel taart versieren en decoreren

Snijd de **aardbeien (500 g)** in stukjes. Schep een eetlepel aardbeien in het midden van de pannenkoek. Vouw de randjes naar elkaar toe en knoop vast met een **snoepveter (15 stuks)**. Herhaal bij alle pannenkoeken.

Bestrooi de chocoladepannenkoekpakketjes met **poedersuiker (1 el)** ter garnering.