Glutenvrije pannenkoekspiesjes met aardbei

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Pannenkoekmix glutenvrij
800 ml Melk
3 Stuk(s) Ei
1 Bakje(s) Aardbeien
Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Garde
10 Stuk(s) Houten stokje

1. Voorbereiden

Doe de **pannenkoekenmix (1 pak Koopmans Pannenkoekmix glutenvrij)** in een beslagkom en doe de helft van de **melk (400 ml)** erbij.

Roer het geheel tot een glad beslag. Voeg, terwijl je roert, de rest van de **melk (400 ml)** en de **eieren (3 stuks)** toe. Roer totdat je een mooi glad pannenkoekenbeslag hebt.

2. Pannenkoeken bakken

Laat de koekenpan goed heet worden en verhit een klontje boter of een scheutje zonnebloemolie in de pan.

Schenk wat pannenkoekenbeslag in de pan, laat het een beetje uitlopen over pan en bak de pannenkoeken aan beide kanten goudbruin.

Laat de pannenkoeken afkoelen en rol ze op. Snijd plakjes uit de rol en spies om en om met een **aardbei (totaal 1 bakje)** op een houten prikkertje.