Pannenkoeken spaghetti

Ingrediënten

400 ml Melk
200 g (gram) Bloem
1 tl (theelepels) Kaneel
1 Stuk(s) Ei
1 snufje Zout
handje(s) Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Boter (of olie om te bakken)
Spuitzak of spuitflesje

1. Pannenkoekenbeslag bereiden

Doe de **bloem (200 g)**, **kaneel (1 tl)** en **zout (snufje)** in een kom en maak een kuiltje in de ingrediënten. Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en een scheutje van de melk. Mix het geheel tot een samenhangend beslag door steeds meer **melk (400 ml)** toe te voegen.

2. Pannenkoeken spaghetti bakken

Verwarm de koekenpan met een beetje olie.

Doe het beslag in een spuitzak of een spuitflesje en maak in de koekenpan een spiraal van beslag. Laat de bovenkant droog worden en draai de spiraal om.

Bak opnieuw een spiralen totdat het beslag op is.

Serveer de pannenkoeken spaghetti met poedersuiker, stroop en/of vers fruit.