Proteine Pannenkoeken met Hüttenkäse en vers fruit

Ingrediënten

200 g (gram) Aardbeien
2 Stuk(s) Banaan
2 tl (theelepels) Kaneel
400 ml Melk
1 pak(ken) Koopmans Schudfles Proteïne Pannenkoeken
150 g (gram) Blauwe bessen
400 g (gram) Hüttenkäse
Boter of bakspray om mee in te vetten

Keukenspullen

Pan

1. Receptvideo

2. Voorbereiden

Schil de **bananen** en snijd in schuine plakken. Verwijder het kroontje van de **aardbeien** en snijd doormidden.

Schud de fles een paar keer met de dop naar beneden, zodat de **mix** goed loskomt van de bodem van de fles. Open de fles en voeg **melk (400 ml)** toe tot aan de markering op de zijkant van de fles. Voeg de **kaneel (2 tl)** toe en sluit de fles zorgvuldig. Draai de fles om met de dop naar beneden. Controleer of alle mix van de bodem los komt. Indien dit niet het geval is, geef de fles dan een stevige tik zodat het loskomt. Schud gedurende circa 1 minuut krachtig totdat de mix geheel met de melk is gemengd.

3. Proteïne pannenkoeken bakken

Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een hete pannenkoekenpan. Schenk wat pannenkoekbeslag in de hete pan. Laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoek aan beide zijden goudbruin.

4. Proteïne pannenkoeken vullen

Verdeel de **hüttenkäse (400 g)** over de kwarten van de pannenkoeken, garneer met het **verse fruit** en verdeel er wat **honing** over.

Vouw de pannenkoek dicht als een waaier.