Spiesjes met poffertjes en frambozen

Ingrediënten

0.5 Pak Koopmans Poffertjes Origineel
400 ml Melk
1 Stuk(s) Ei
1.5 tl. (theelepels) Zonnebloemolie
250 g (gram) Frambozen
50 g (gram) Munt (vers)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Poffertjespan
Kwastje
Boter om in te vetten
Doseerflacon
30 Stuk(s) Cocktailprikker

1. Poffertjesbeslag bereiden

Giet de **melk (400 ml)** in een mengkom. Voeg de mix uit een **half pak Koopmans Poffertjes Origineel** toe en roer het beslag met een garde of mixer glad. Roer met de mixer op de laagste stand het **ei (1 stuk)** en de **zonnebloemolie (1.5 el)** door het beslag.

2. Poffertjes bakken

Laat de poffertjespan warm worden en vet de pan in met olie of boter. Dit gaat het makkelijkst met een bakkwastje. Giet het beslag in de holletjes met een doseerflacon of lepel. Bak de poffertjes aan de onderzijde bruin. Keer, voordat het beslag helemaal is gestold, de poffertjes met een vork of prikker om en bak de poffertjes aan de andere zijde bruin.

3. Spiesjes maken

Spoel de takjes **verse munt (50 g)** eventueel even onder de koude kraan. Pluk de blaadjes. Verdeel ongeveer 2 tot 3 poffertjes en **frambozen** per prikker. Begin met een poffertje, dan een framboos, een blaadje munt en dan opnieuw een poffertje.