

# Pompoenpannenkoken



## Ingrediënten (4 porties)

2 eieren	1 eetlepel bakpoeder
500 gram pompoen	3 eetlepel suiker (optioneel)
1tl kaneelpoeder	1 eetlepel plantaardige olie
100ml melk	een snufje zout
200 gram bloem	

## Directions

1. Verwijder de zaadjes van de pompoen. Schil hem en snijd hem in kleine stukken. Kook de pompoen in water tot zacht. Daarna prak het vruchtvless met een vork of stampers.
  2. Voeg de andere ingrediënten toe aan de pompoen en roer goed tot een dik beslag ontstaat.
  3. Verhit vervolgens olie in een pan en bak hierin 2-3 pannenkoekjes per keer totdat de aan beide kanten bruin zijn.
  4. Stapel de pannenkoeken op elkaar en versier ze met frambozen en blauwbessen. Voeg indien gewenst stroop toe.  
Genieten!
- 