

SAMEN BAKKEN

VANAF
1 JAAR

40
MIN.

Wat eten paashazen eigenlijk als ontbijt? Wortelpannenkoeken natuurlijk! Bak ze samen met de groep of je kleine keukenhulp en zorg voor een paasfeestje aan tafel!

Ingrediënten voor 4pers.

- 400 g bloem
- 2 eieren
- 500 ml (plantaardige) melk
- 2 tl bakpoeder
- 2 theelepels kaneel
- Snufje zout
- 80 g wortel (julienne gesneden)
- 60 g rozijnen
- Boter of olijfolie

Benodigdheden

- Weegschaal
- Beslagkom
- Snijplank
- Mes
- Rasp
- 1 lepel
- 1 soeplepel
- Garde
- Mengkom



Fluffy wortelpannenkoeken

Vorbereiding

- Neem het recept goed door voordat je samen met je kleine bakhulp aan de slag gaat.
- Verzamel alle ingrediënten en benodigdheden en laat je bakhulp zien wat er allemaal in de pannenkoeken gaat. Laat voor de ultieme ervaring je bakhulp wat van de wortelreepjes proeven.
- Laat de rozijnen wellen in warm water.

Bereiden

- Meng de bloem met de eieren, de melk, het bakpoeder, de kaneel en het snufje zout met een garde in een kom tot een glad beslag.
- Snijd de wortelreepjes nog fijner en meng ze samen met de gewelde rozijnen door het beslag.
- Verhit ondertussen een koekenpan met boter of olijfolie op het vuur om de pannenkoekjes in te bakken.
- Vul een halve soeplepel met beslag en maak een klein pannenkoekje in het midden van de pan.
- Bak de pannenkoekjes aan beide kanten tot ze goudbruin zijn.

Klaar?

Versier de wortelpannenkoeken als de paashaas met wortelogen en -oren.

Topping tip:

Eet de pannenkoekjes met wat hüttenkäse en honing als topping. Een top topping boordevol eiwitten!

TIP VAN DE
PAASHAAS



HAPJE VOOR HAPJE
VERLIEFD OP ÉCHT ETEN

Deel jullie creaties en tag ons!
#smaakontwikkelingsavontuur



madaga_kindervoeding