Havermout Kwarkpannenkoeken / Oatmeal Quark pancakes



Boodschappenlijstje
150 gram havervlokken
100 gram kwark
2 bio-eieren
½ theelepel vanille-extract
50 ml melk
1 eetlepel ongezouten boter

Om te serveren
appel-siroop
verse bessen

Zo maak je kwarkpannenkoeken
Doe de havermout, kwark, eieren en vanille in een blender.
Meng tot een glad mengsel, voeg de melk toe en mix nogmaals.

Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag op middelhoog vuur en wrijf er wat boter in.
Verdeel eetlepels beslag gelijkmatig over de pan.

Bak de pannenkoekjes 2-3 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn.
Leg ze in een dubbelgevouwen theedoek om ze warm te houden.
Herhaal dit met de rest van de boter en het beslag.

Stapel de pannenkoekjes op, druppel er siroop over en bestrooi ze met frambozen

Havermout Kwarkpannenkoeken / Oatmeal Quark pancakes



Shopping list
150g rolled oats
100g cottage cheese
2 organic eggs
½ teaspoon vanilla extract
50ml milk
1 tablespoon unsalted butter

To serve
Appel syrup
Fresh berries

How to make Cottage cheese pancakes
Put the oats, cottage cheese, eggs and vanilla into a blender.
Pulse until smooth, add in the milk and blitz again.

Heat a non-stick frying pan over a medium heat and rub in some butter.
Spacing them evenly apart, dollop in dessertspoons of the batter.

Cook for 2-3 mins on each side until golden brown.
Lay them in a folded over tea towel to keep warm.
Repeat with the remaining butter and batter.

Serve in a stack, drizzle with syrup and scatter over the raspberries