

Pannenkoeken-slakken / Pancake snails



Boodschappelijstje (voor 12 slakken)

Pannenkoeken

1 biologische eieren (M)
250 ml melk
100 gram bloem
1 zakje vanillesuiker
mespuntje zout
20 gram boter + extra

Slakken

2 eetlepels hazelnootpasta + extra
Bonne Maman chocolade muffins
Mikado-chocoladestokjes
Smarties
klein stukje zwart rolfondant

Zo bak je de pannenkoeken

Klop de eieren met de melk in een ruime kom.
Zeef de bloem, vanillesuiker en zout erbij en klop het door.
Smelt tot slot de boter en roer het door het beslag.

Verhit een koekenpan op matig vuur en vet in met een extra stukje boter.
Scheep een soeplepel beslag in de pan.
Draai de pan rond om het beslag te laten uitlopen naar de rand.

Bak de pannenkoek tot de rand bruin wordt en de pannenkoek bovenop droog.
Draai dan de pannenkoek om en laat nog ongeveer een minuutje bakken.
Bak zo al het beslag op.

Zo maak je slakken van pannenkoek

Leg twee pannenkoeken op elkaar, besmeer de bovenste met hazelnootpasta.
Rol de pannenkoek op en snij hem in 6 rolletjes.
Leg een cakeje tegen elk rolletje aan en steek er 2 mikadostokjes in.

Plak met choco-pasta Smarties ogen op, daarop een rondje fondant

Pannenkoeken-slakken / Pancake snails



Shopping List (12 Snail Pancakes)

Pancakes

1 organic egg (medium)
250 ml milk
100g plain flour
1 sachet vanilla sugar
pinch of salt
20g butter + extra

Snails

2 tablespoons hazelnut spread + extra
Bonne Maman chocolate muffins
Mikado chocolate sticks
Smarties
Small piece black fondant icing

How to make the pancakes

Whisk the eggs with the milk in a large bowl.
Sift in the flour, vanilla sugar, and salt and whisk together.
Finally, melt the butter and stir it into the batter.

Heat a frying pan over medium heat and grease with an extra knob of butter.
Ladle a ladleful of batter into the pan.
Swirl the pan to let the batter spread to the edges.

Cook the pancake until the edges brown and the pancake is drying on top.
Then flip the pancake and cook for about another minute.
Cook all the batter in this way.

How to make snails of pancakes

Put 2 pancakes on top of each other, spread the top one with hazelnut spread.
Roll up the pancake and cut it into 6 rolls.
Place a cupcake against each roll and insert 2 Mikado sticks into each roll.

Stick on Smarties eyes with the spread and stick a fondant pupil on