

# Cottage cheese pannenkoekjes



## Ingrediënten voor +/- 6 stuks

- 200 g cottage cheese
- 1 ei
- 50 g volkoren meel
- 1 koffielepel bakpoeder
- 1 koffielepel vanille-extract

Om de pannenkoekjes te bakken:

- bakspray, neutrale olie  
of vloeibare margarine



## Bereidingswijze

- Neem een blender of keukenrobot, voeg alle ingrediënten toe en mix tot een glad beslag.
- Gebruik een bakspray om een pannenkoekenpan (of andere antikleefplan) in te vetten. Geen bakspray in huis, gebruik dan olie (of margarine) om de pan in te vetten.
- Bak de pannenkoekjes op een middelhoog vuur gedurende +/- 5 minuten, draai halverwege om.
- Serveer de pannenkoeken met de overige cottage cheese, yoghurt, vers fruit, pindakaas 100% óf eet ze puur.
- Voeg bij deze laatste stap eventueel wat zoetstof (vb Zùsto) toe.

## Tips

- Eet deze pannenkoekjes als ontbijt of tussendoortje. Eet ze warm of koud.
- Je kan deze pannenkoekjes ook hartig combineren, maar laat dan wel het vanille-extract weg.

## Bron

- eigen recept