

## kersenpannenkoekjes

kersen	pot van een kilo
bloem	400 gram
melk	800 ml
ei	2 stuks
zout	beetje
boter	100 gram
poedersuiker	naar smaak

---

1. Bloem en zout in de kom doen.
2. De eieren met wat melk loskloppen en aan de bloem toevoegen.
3. Met de rest van de melk tot een glad beslag roeren.
4. De pannenkoekjes bakken en halve kersen in het beslag drukken.
5. Daarna weer overgieten met een beetje beslag.
6. Beide kanten lichtbruin bakken.
7. Garneren met poedersuiker.