

# Spek rozijnenpannenkoeken

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem  
250 ml melk  
2 eieren  
75 gram rozijnen  
100 gram ontbijtspek  
schenkstroop  
olie om te bakken



Was de rozijnen.

Laat de rozijnen 30 minuten weken in ruim water.

Giet de rozijnen af en laat ze uitlekken.



Leg 3 plakjes ontbijtspek in de koekenpan.

Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.

Bak de plakjes aan iedere kant 5 minuten en leg ze op keukenpapier.

Bak de rest van het ontbijtspek op dezelfde manier.



Doe de bloem in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden.

Breek de eieren in een kopje en giet ze in het kuiltje.

Begin vanuit het midden te roeren.

Giet al roerende de helft van de melk erbij.



Klop met een garde tot een glad beslag.

Giet de rest van de melk erbij en roer het even door.

Doe de uitgelekte rozijnen bij het beslag.

Roer het goed door elkaar.



Leg 3 plakjes uitgebakken ontbijtspek in de koekenpan.

Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.

Schep een soeplepel beslag over het ontbijtspek.



Bak tot de bovenkant van de pannenkoek droog is.

Draai de pannenkoek om met een pannenkoekmes.

Bak deze kant nog 3 minuten.

Bak zo nog 3 pannenkoeken.