

Ontbijt



voor ± 2 personen



KWARKPANNENKOEKJES MET FRAMBOZEN

200 gr magere biologische kwark

50 gr biologische speltbloem

4 biologische eieren

2 eetlepels biologische bloemenhoning

100 gr biologische frambozen

wat blaadjes verse munt

roomboter om in te bakken

ronde bakringen

BEREIDING

Doe de kwark en het speltbloem in een kom en breek één voor één de eieren erbij. Mix het tot een glad geheel. Verhit wat boter in een koekenpan en zet de bakringen in de pan. Vul de bakringen met een laagje deeg. Bak de pannenkoekjes om en om goudbruin. Herhaal dit totdat het deeg op is. Verdeel daarna de pannenkoekjes over de borden, schenk de honing eroverheen. Leg de helft van de frambozen op elk bord en maak het af met een blaadje munt.