



Bunny pancakes



These bunny pancakes are very popular with the kids as an Easter breakfast !!!

BUNNY PANCAKES

Servings: 4 rabbit pancakes
Preparation time: 30 minutes

INGREDIENTS:

200 grams of self-raising flour
1 packet of vanilla sugar
300 ml (plant-based) milk
50 grams of (plant-based) butter
1 egg or flax egg
sunflower oil
salt

For the finishing touch: whipped cream, banana, chocolate sauce





INSTRUCTIONS:

1. Add the flour, vanilla sugar and a pinch of salt in a large bowl and mix well.
 2. Meanwhile, put a pan on a low heat and melt the butter in it.
 3. Add the egg and milk in another bowl and whisk briefly. Then pour in the melted butter.
 4. Add the egg-milk mixture to the flour mixture and stir well until smooth.
 5. Heat a small pancake pan over medium to high heat. Using a measuring cup, pour 4 round pancakes of about 8 cm diameter and approx. 2 mm. thick in the pan. Let the bottom fry until golden brown and then turn over each pancake.
 6. Repeat this, but bake pancakes with a diameter of 6 cm. And finally 8 oval feet of about 3 cm long and 8 ears of about 7 cm long. You can also cut the feet and ears out of a regular round pancake.
 7. Form the bunnies on the plates. Finish with a dash of whipped cream for the tail and decorate the feet with banana slices and chocolate sauce.
-



Konijn-pannenkoekjes



Deze konijn-pannenkoekjes zijn erg geliefd bij de kinderen als paasontbijt!!!

KONIJN-PANNENKOEKJES

Porties: 4 konijn-pannenkoekjes

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN:

200 gram zelfrijzende bloem

1 zakje vanillesuiker

300 ml (plantaardige) melk

50 gram (plantaardige) boter

1 ei of flax ei

zonnebloemolie

zout

Voor de afwerking : slagroom, banaan, chocoladesaus



INSTRUCTIES:

1. Doe de bloem, vanillesuiker en een snuifje zout in een grote kom en meng goed.
 2. Zet ondertussen een pannetje op een zacht vuur en smelt daarin de boter.
 3. Doe het ei en de melk in een andere kom en klop even los. Schenk er dan de gesmolten boter bij.
 4. Voeg het ei-melkmengsel bij het bloemmengsel en roer goed tot je een egaal beslag krijgt.
 5. Verhit een kleine flensjespan op een matig tot hoog vuur. Giet met behulp van een maatbeker 4 ronde pannenkoekjes van zo'n 8 cm diameter en ong. 2 mm. dik in de pan. Laat de onderzijde goudbruin bakken en keer elk pannenkoekje vervolgens om.
 6. Herhaal dit, maar bak pannenkoekjes van zo'n 6 cm doorsnede. En tot slot 8 ovale voetjes van zo'n 3 cm lang en 8 oortjes van zo'n 7 cm lang. Je kan ook de voetjes en oortjes uitsnijden uit een gewone ronde pannenkoek.
 7. Vorm de konijntjes op de borden. Werk af met een toefje slagroom voor het staartje en versier de voetjes met plakjes banaan en puntjes chocoladesaus.
-

