

# PANNENKOEKEN MET RODE VRUCHTEN SAUS

## *Ingrediënten*

- 350 ML LIEFMANS 0.0
- 1 ZAKJE VANILLESUIKER
- 300 GR DIEPGEVROREN RODE VRUCHTEN
- 2 TL ZETMEEL
- 1 EL WATER
- 100 GR BLOEM
- 2 EIERN
- 30 GR BOTER
- VANILLE IJS



## RECEPT

1. Voeg 175 ml Liefmans, de vanillesuiker en de suiker toe aan een sauspan en breng dit aan de kook.
2. Voeg de rode vruchten toe en laat nog enkele minuten koken.
3. Meng het water met het zetmeel en gebruik dit om de saus te binden.
4. Voeg de bloem, het ei en de rest van de Liefmans samen en mix dit tot er een beslag vormt.
5. Bak de pannenkoeken in een pan en serveer ze met een bolletje ijs. Giet de Liefmans rode vruchten saus erover en genieten maar!

Liefmans  
ON THE ROCKS

0.0