

# Notenpannenkoeken met roomvulling

(6 personen)

## Ingrediënten:

Voor de pannenkoeken:

- 250 gram bloem
- 500 milliliter melk
- 2 eieren
- 1 eetlepel koekkruiden
- kaneelpoeder
- zout

Voor de vulling:

- 200 milliliter slagroom
- (poeder)suiker
- 100 gram ricotta
- 1 eetlepel honing
- 100 g ongezouten gemengde noten, fijngehakt



## Bereiding

- ✓ Meng de bloem met een snufje zout en de melk tot een glad beslag. Klop de eieren en koekkruiden erdoorheen. Laat even rusten.
- ✓ Klop intussen de slagroom stijf met de (poeder)suiker. Roer de ricotta los met de honing en schep de slagroom rustig erdoorheen. Dek af en laat opstijven in de koelkast.
- ✓ Schep de gehakte noten door het beslag.
- ✓ Verwarm steeds een beetje olie in een koekenpan met en bak 12 pannenkoekjes. Laat ze afkoelen tot lauwwarm.
- ✓ Verdeel de roomvulling over de pannenkoekjes en rol ze op. Bestrooi licht met poedersuiker vermengd met een snufje kaneelpoeder.