



## Spinnenweb pannenkoekjes

### *Pannenkoekjes in de vorm van een spinnenweb*

Deze pannenkoekjes zijn toch griezelig goed? Je moet er alleen wel flink veel eten om een volle maag te krijgen.

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



## Ingrediënten

### *Voor 4 personen*

- 250 g bloem
- 2 eieren
- 400 ml halfvolle melk
- ½ tl zout
- 30 g boter
- 4 el vloeibare honing
- 125 g blauwe bessen
- handmixer
- garde
- lege sausfles

## Hoe maak je de spinnenwebpannenkoekjes?

Doe de bloem, eieren, melk en het zout in een kom en klop met een garde of handmixer tot een glad beslag. Giet het beslag in de lege sausfles en draai het deksel dicht.

Verhit een klontje boter in een koekenpan. Knijp voorzichtig in de fles en teken met het beslag de vorm van spinnenwebben. Keer zodra de het beslag begint te bubbelen de pannenkoekjes voorzichtig om. Maak zo meer spinnenweb-pannenkoekjes tot het beslag op is. Serveer met de honing en blauwe bessen.



## YouTube how-to filmpje:

- <https://www.youtube.com/watch?v=8BORqTRkllw>

