Poffertjesfeest

voor 30 traktaties / 60 kcal per stuk

- 250 gram volkoren tarwe- of havermeel
- 400 ml halfvolle melk of verrijkte sojadrink
- 2 eieren
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- olie
- 500 gram aardbeien
- 900 gram magere vanille- of vruchten-kwark zonder toegevoegd suiker

- Poffertjespan
- 30 cocktailprikkers

1. Meng het meel, de melk, eieren, vanillesuiker en bakpoeder tot een beslag.
2. Verhit een beetje olie in de poffertjespan en bak 60 poffertjes van het beslag.
3. Laat de poffertjes afkoelen.
4. Was de aardbeien, verwijder het kroontje en snijd in plakjes.
5. Roer de kwark glad.
6. Besmeer de poffertjes met kwark en beleg met plakjes aardbei.
7. Steek de belegde poffertjes op de cocktailprikkers.

Variatie
Kies voor fruit uit het seizoen.
Denk bijvoorbeeld aan blauwe bessen, druiven of plakjes banaan of kiwi.

Tips
- Geen poffertjespan? Bak van het beslag 60 mini-pannenkoeken in een koekenpan.
- Maak je de traktatie eerder? Bewaar het in de koelkast.