



Poffertjesspiesjes met fruit

voor 30 traktaties / 65 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
- 30 aardbeien
- ½ meloen
- ½ ananas

- Poffertjespan
- 30 satéprikkers
- 30 kleine kaartjes
- Zwarte stift
- Cadeaulint
- Schaar

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. Maak het fruit schoon.
5. Snijd de meloen in 30 stukjes en doe hetzelfde met de ananas.
6. Steek op elke satéprikker afwisselend met het fruit 2 poffertjes.
7. Schrijf met de stift de naam en leeftijd van de jarige op de kaartjes.
8. Maak aan elke spies een kaartje vast met cadeaulint.
9. Krul het cadeaulint met een schaar op.

Tips

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

Variatie

Kies voor fruit uit het seizoen.
Varieer bijvoorbeeld met stukjes appel of peer, partjes mandarijn, druiven of blauwe bessen.