



Pannenkoekspiesjes met fruit

voor 30 traktaties / 85 kcal per stuk

- 250 gram volkoren tarwe- of havermeel
- 3 eieren
- 600 ml halfvolle melk of verrijkte sojadrink
- 2 theelepels vanillearoma of kaneel
- olie
- ½ meloen
- 30 aardbeien
- 4 kiwi's

- 30 satéprikkers
- Cadeaulint
- Schaar

1. Meng het meel, de eieren, melk en het vanillearoma of de kaneel tot een beslag.
2. Verhit een beetje olie in een pan en bak 12 pannenkoeken van het beslag.
3. Laat de pannenkoeken afkoelen. Rol ze vervolgens op en snijd elke pannenkoek in 5 rolletjes.
4. Maak het fruit schoon.
5. Snijd de meloen in 30 stukjes.
6. Schil de kiwi's en snijd elk in 8 stukjes.
7. Steek op elke satéprikker afwisselend met het fruit 2 rolletjes pannenkoeken.
8. Versier de spiesjes met cadeaulint en steek eventueel in een uitgeholde meloenschil.

Variatie

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

Tip

Maak je de traktatie eerder?
Bewaar het in de koelkast.