

## Wat je nodig hebt voor 4 personen

Tijd: 30 minuten

- 250 milliliter melk
- 200 gram witte bloem
- 20 gram amandelschilfers
- frambozenjam
- poedersuiker
- 4 frambozen of aardbeien
- 3 eieren
- 20 gram boter
- kokosschilfers
- zout
- 8 rode bessen

## Warhoofdjes

Maak het pannenkoekendeeg door de bloem, de eieren en een snufje zout te mengen. Voeg aan dat mengsel beetje bij beetje de koude melk toe en wat gesmolten boter. Neem een koekenpan van 20 centimeter doorsnede. Smeer het in met boter en doe er een klein schepje pannenkoekendeeg in. Bak zo 8 pannenkoeken. Pak 4 borden en leg hier pannenkoeken op. Smeer ze in met jam. Uit de overige 4 pannenkoeken snij

je de ogen en de mond uit (foto). Let op dat je niet in je vingers snijdt! Leg de gezichtspannkoeken op de andere.

Rooster de amandelschilfers met de hulp van een volwassene. De amandelschilfers en de kokos kan je nu gebruiken om het kapsel te maken. Strooi er wat poedersuiker over. De ogen maak je met rode bessen en de neus met een framboos of een aardbei.



*Eet smakelijk*

# Warhoofdjes

