

## Recept Blintzes, voor het Wekenfeest en Pinksteren

Nodig: voor blintzes:

- 100 gram tarwebloem, snufje zout
  - 2 eieren
  - 1 dl water en 1 dl melk.
  - 1 bakje mascarpone of hüttenkäse
  - 2 theelepels honing en twee theelepels suiker
- Maak kleine (10 tot 15cm) dunne pannenkoekjes van de bloem, de eieren, het water en de melk
  - Meng voor de vulling de mascarpone met de honing, de suiker en de eidooier.
  - Leg een beetje van het mengsel op een pannenkoekje en rol het op. Leg ze in een schaal en zet ze een kwartier in een oven van 190 graden
  - Je kunt de gevulde pannenkoekjes ook om en om bakken in de koekenpan
  - Serveer op een bordje twee blintzes, een bolletje ijs, een beetje slagroom, een paar plakjes vruchten en eventueel een beetje likeur. Eet smakelijk