

Dit heb je nodig voor

## 12 Lichtmis- pannenkoeken:

- 250 gram zelfrijzende bloem
- 3 eieren van blije kippen
- 5 (tot 6) dl melk
- een scheutje spuitwater
- de romigste boter van de winkel
- zakje vanillesuiker
- snuifje zout
- per kind: 1 eetlepel licht
- zonnige winterjasjes: suiker, slagroom, hagelslag, fruit, ... chocoladeschilfers, ...

### Tip:

Dek de tafel met veel veilige theelichtjes, of steek in de tuin wat lampionnen aan!

Pannenkoeken zijn liefde in een pan. Nodig iedereen in het gezin uit om mee te helpen en leg wat 'zonnige' muziek op: jouw werk heeft een soundtrack nodig!

Zet de kinderen aan het werk: zij mogen een fleurige tafel dekken en 'winterjasjes' maken voor de pannenkoeken: suiker en jam in kleine potjes doen, schijfjes banaan of peer snijden met stompe mesjes, chocoladeschilfers maken, ...  
Intussen smijt jij wat boter in de pan en... bakken maar!

Zeef de bloem met de vanillesuiker. Maak in het midden een kuiltje en breek daarin de eieren. Laat elk kind een lepel 'licht' toevoegen. (Vraag jij je ook af hoe ze dat gaan doen?) Voor het snuifje zout zorg je best zelf. Meng alles met een garde.

Voeg beetje bij beetje, terwijl je roert, de melk toe. Blijft het mengsel te dik? Voeg dan nog een scheutje spuitwater toe. Meng alles tot een glad beslag.

