

Pikelets

4 el fijne kristalsuiker

4 eieren

snufje zout

260 g zelfrijzend bakmeel (gezeefd)

300 ml karnemelk

1. Klop de suiker, zout en eieren licht van kleur en luchtig.
2. Spatel de karnemelk en bloem om en om er doorheen.
3. Giet eetlepels beslag in een warme koekenpan (halfhoog vuur) en draai de pikelets pas om als ze bijna gaar zijn (luchtbellen komen naar boven).

Serveer de pikelets met jam en slagroom of honing ... of fruit
je snapt het al wat je maar lekker vindt!