

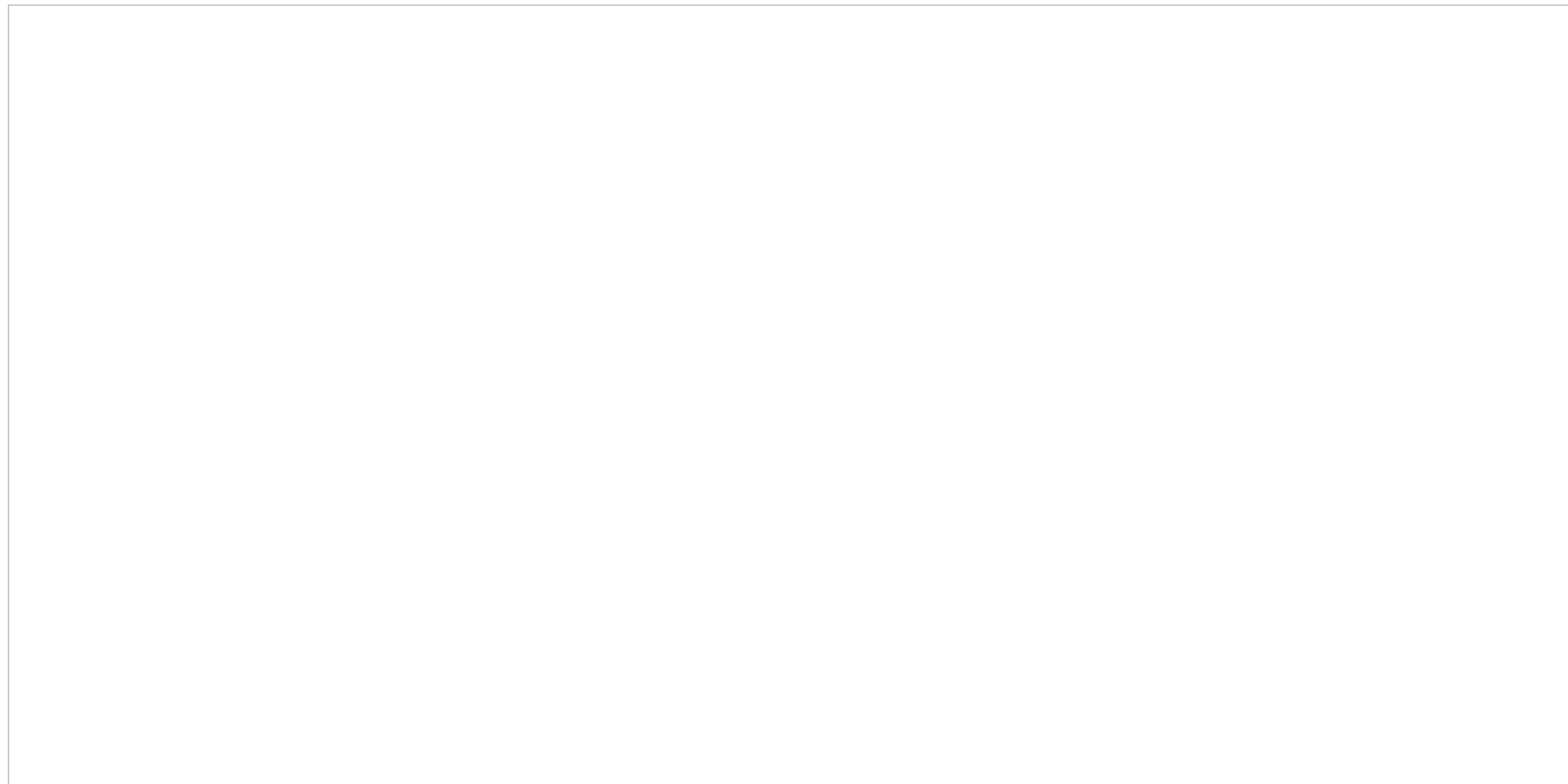
Proef Meer

Gepubliceerd op *Brugge kaas* (<https://www.bruggekaas.be>)

[Home](#) > Pannenkoekjes met Brugge Broodje Classic

---

## Pannenkoekjes met Brugge Broodje Classic



Ingrediënten:

- 300 g pizzabloem
- 5 eieren
- 100 g rietsuiker
- 250 g Brugge Broodje Classic, in sneetjes
- 200 g Brugge Boter
- honing

Bereiding:

1. De bloem zeven en tot een mooi deeg kneden met de eieren en de suiker.
2. Dit deeg uitrollen tot 2 à 3cm dikte en er rondjes uitduwen van 12cm doormeter.
3. Uit de plakjes kaas rondjes uitduwen van 8 à 10cm doormeter.
4. Het deeg langs 1 zijde besmeren met eierdooier.
5. Een deegje langs de besmeerde kant beleggen met een plakje kaas en hierop een tweede deegje met de ei-zijde op de kaas en de buitenkanten goed samendrukken.
6. Boter verhitten in een antikleefpan en hierin de kaaskoekjes goudbruin aanbakken langs beide kanten.
7. Warm serveren met ruim veel honig en een glaasje cream sherry.

Smakelijk!

4 personen

45 min

Dessert

1.5

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/pannenkoekjes-met-brugge-broodje-classic>