

Blueberry Flensjes



(voor 8 porties)

Flensjes:

4 eieren
1 kopje melk
1 / 3 kopje matze meel
1 / 3 kopje aardappelzetmeel
1 / 4 theelepel zout
Olie voor frituren

Vulling:

3 / 4 kopje honing
3 / 4 kopje water
1 / 4 kopje citroensap
1 / 4 kopje aardappelzetmeel
1 theelepel geraspte citroenschil
2 kopjes verse of bevroren bosbessen, ontdooid
1 kopje gewone of halfvolle zure room

Flensjes: Roer in een middelgrote kom de eieren, melk, matze meel, aardappelzetmeel en zout bij elkaar. Koel gedurende 1 uur. Wrijf een kleine koekenpan in met olie en verwarm op een middelhoog tot hoog vuur. Voeg 2 eetlepels beslag en kantel de pan op laag gelijkmatig oppervlak. Bak tot het oppervlak van het flensje niet meer vochtig ziet. Herhaal dit met het resterende beslag, olie de pan wanneer nodig. Bewaar de flensjs gescheiden door vetvrij papier en houd ze warm.

Vulling: in een middelgrote steelpan voegt u honing, water, citroensap, aardappelzetmeel en citroenschil. Verhit op medium hoog vuur, onder regelmatig roeren, totdat het mengsel aan de kook komt. Kook gedurende 3 minuten. Haal van het vuur en laat afkoelen. Roer de bosbessen er door. Lepel 2 eetlepels bosbevulling op elk flensje. Vouw de zijanten naar het midden, dan bottom-up en top-

down. Plaats de flensjes met de naad-kant naar beneden, in beboterde bakpan. Bak op medium vuur gedurende 15 minuten, of tot licht gebruind aan de onderzijde. Serveer warm met een klodder zure room