**Kastanjepannenkoekjes**

kastanjemeel

**boekweitmeel**  
**eieren**

Meng het kastanjemeel met boekweitmeel in een verhouding van 2 op 1. Reken op 1 ei per 100 gr meel. Voeg water toe tot een soepel dun beslag ontstaat. Laat een kwartiertje rusten.

Neem een koekenpannetje, verwarm daarin een klontje boter en bak flensjes zoals je zou doen met gewoon pannenkoekendeeg.