



## Kaneelflensjes met cranberrymascarpone

Datum: 07-12-2015  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 200 g bloem
- 1,5 theel. kaneelpoeder
- 650 ml melk
- 3 losgeklopte eieren
- 3 eetl. gesmolten boter
- 200 g mascarpone
- 65 g cranberrycompote
- 3 eetl. poedersuiker
- zout

### Bereidingswijze:

Klop de bloem met het kaneelpoeder en een snufje zout los met de melk. Klop de eieren en boter erdoor tot een glad en dun beslag. Laat het beslag circa 10 minuten rusten. Roer de mascarpone los met de cranberrycompote.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag tot deze goed heet is. Laat een lepel beslag ronddraaien in de pan zodat het beslag zich goed verdeelt. Bak op een middelhoge stand 16 dunne flensjes. Houd ze eventueel warm op een bord boven een laagje kokend water. Bestrijk de flensjes met de mascarpone en rol ze op. Leg er steeds 2 op een bordje en bestrooi met poedersuiker.