



Dutch baby (Amerikaanse ovenpannenkoek)

Een grote, luchtige ovenpannenkoek die hoog opblaast in een hete pan en meteen weer inzakt tot een krokante rand met zacht midden. Bestrooid met poedersuiker en een scheutje citroensap.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	2	Dessert

Ingrediënten

- 3 eieren
- 100 gr bloem
- 150 ml volle melk
- 40 gr boter
- 1 el suiker

1 kl vanille-extract
1 snuf zout
2 el poedersuiker
Sap van een halve citroen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C en zet een ovenvaste gietijzeren pan of koekenpan (diameter circa 24 cm) meteen in de oven om op te warmen.
2. Klop de eieren los in een kom en voeg de melk, de suiker en het vanille-extract toe. Roer goed door.
3. Zeef de bloem samen met het zout boven het mengsel en klop alles tot een glad, dun beslag zonder klontjes. Laat het beslag 10 minuten rusten op kamertemperatuur.
4. Haal de hete pan voorzichtig uit de oven. Voeg de boter toe en draai de pan rond zodat de boter smelt en de volledige bodem en rand bedekt.
5. Giet het beslag in één keer in de hete pan met de gesmolten boter.
6. Zet de pan onmiddellijk terug in de oven. Bak de dutch baby 18 tot 20 minuten tot hij hoog opgeblazen en goudbruin is. Open de ovendeur tijdens het bakken niet, zodat de pannenkoek niet te vroeg inzakt.
7. Haal de pan uit de oven. De dutch baby zakt nu snel in, wat normaal is. Bestrooi hem royaal met poedersuiker, knijp er het citroensap over en dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik een gietijzeren pan voor de beste resultaten: die houdt de hitte perfect vast en zorgt voor een mooie krokante rand. Zorg er ook voor dat je beslag en eieren op kamertemperatuur zijn voor een maximale rijps.

Lekker met

Lekker met verse aardbeien, bosvruchten of een lepel zure room.

Dranktip

Combineer met een glas vers geperst sinaasappelsap of een lichte mousserende wijn zoals prosecco.