



Pannenkoeken

Dunne, goudbruine pannenkoeken die smelten op de tong. Heerlijk met een laagje bruine suiker, confituur of gewoon een klontje boter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	30'	4	Dessert

Ingrediënten

250 gr bloem
500 ml melk
3 eieren
1 snuifje zout
1 el suiker
1 zakje vanillesuiker (8 gr)
boter om te bakken
bruine suiker om te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Doe de bloem, het zout, de suiker en de vanillesuiker in een ruime kom. Maak een kuiltje in het midden en breek er de eieren in.
- 2.** Klop de eieren los en giet er beetje bij beetje de melk bij terwijl je van binnen naar buiten roert, tot je een glad, klontervrij beslag krijgt.
- 3.** Laat het beslag 20 tot 30 minuten rusten. Als het beslag na het rusten te dik is voor dunne pannenkoeken, roer je er een scheutje melk door.
- 4.** Verhit een pannenkoekpan op matig vuur en smelt er een klein klontje boter in. Giet een kleine pollepel beslag in de pan en draai de pan meteen rond zodat de bodem dun en gelijkmatig bedekt is.
- 5.** Bak de pannenkoek 1 tot 2 minuten tot de onderkant goudbruin is en de randen beginnen los te komen. Keer hem om met een spatel en bak de andere kant nog 1 minuut.
- 6.** Leg de gebakken pannenkoeken op een bord en dek ze af met een schone theedoek om ze warm te houden. Bak zo het volledige beslag op. Serveer met bruine suiker, confituur of een klontje boter.

Tip

Gebruik een pan met een goede antiaanbaklaag en laat hem goed opwarmen voor je het eerste beslag giet. De eerste pannenkoek lukt zelden perfect, beschouw hem gerust als proefstuk.