

Internationale pannenkoeken



Amerikaanse pannenkoeken

⌚ 25 + 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 200 g zelfrijzend bakmeel
- ❖ 1½ tl bakpoeder
- ❖ 1 el fijne kristalsuiker
- ❖ 3 grote eieren
- ❖ 25 g gesmolten boter
- ❖ 200 ml melk
- ❖ boter en plantaardige olie om te bakken

om te serveren

- ❖ ahornsiroop

toppings naar keuze

- ❖ gebakken spek
- ❖ chocoladeschilfers
- ❖ bosbessen
- ❖ pindakaas met jam

Materiaal: beslagkom, garde of elektrische handmixer, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng het zelfrijzend bakmeel, de bakpoeder, fijne kristalsuiker en een snufje zout in een grote kom.
2. Maak met de achterkant van een lepel een kuultje in het midden en voeg 3 grote eieren, de gesmolten boter en melk toe.
3. Klop het geheel glad met een garde of een elektrische handmixer en giet het in een kan.
4. Verhit een klein klontje boter en 1 tl olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur.
5. Wanneer de boter schuimig is, giet je er rondjes beslag van ongeveer 8 cm breed in.
6. Zorg ervoor dat je de pannenkoeken niet te dicht op elkaar legt, anders lopen ze uit tijdens het bakken.
7. Bak de pannenkoeken aan één kant ongeveer 1-2 minuten, of tot er veel kleine bubbeltjes aan het oppervlak verschijnen en knappen.
8. Keer de pannenkoeken om en bak ze nog een minuut aan de andere kant.
9. Herhaal dit tot al het beslag op is.
10. Serveer de pannenkoeken opgestapeld op een bord met een scheutje ahornsiroop en je favoriete toppings.

Tips voor de perfecte Amerikaanse pannenkoeken:

- ❖ Als je al je pannenkoeken in één keer wilt serveren, raden wij aan om je oven op de laagste stand te zetten en er een paar bakplaten in te plaatsen. Leg de gebakken pannenkoeken op de bakplaten om ze warm te houden tot je ze wilt serveren.
- ❖ Voor extra smaak kun je vlak voor het bakken een handjevol chocoladestukjes of bosbessen aan het beslag toevoegen. Je kunt ook experimenteren met toppings: ahornsiroop is een klassieker, maar knapperig spek, plakjes banaan, pindakaas met jam, of zelfs een snelle fruitcompote werken allemaal prima.
- ❖ Als je pannenkoeken maakt voor een grote groep, kun je het beslag van tevoren maken en afgedekt maximaal een dag in de koelkast bewaren. Klop het beslag even kort door voordat je gaat bakken, want het kan iets dikker worden tijdens het rusten.
- ❖ Probeer het beslag niet te veel te mixen - een paar kleine klontjes zijn helemaal prima. Te veel mixen kan de pannenkoeken wat taai maken, terwijl een licht gemixt beslag een heerlijk zachte, luchtige textuur geeft.

BRON: [bbcgoodfood.com](https://www.bbcgoodfood.com)

