

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Belgische pannenkoeken

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 gram bloem of zelfrijzende bloem voor extra luchtigheid
- ❖ 500 ml volle melk
- ❖ 4 grote eieren
- ❖ 1 zakje vanillesuiker
- ❖ snufje zout
- ❖ 1 el ultrafijne suiker
- ❖ 50 g gesmolten boter of olie, voor door het beslag

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Zeef de bloem in een grote kom en meng dit met de suiker, vanillesuiker en het zout.
2. Maak een kuiltje in het midden en breek hier de eieren in.
3. Giet geleidelijk de melk erbij terwijl je vanuit het midden krachtig klopt met een garde of handmixer tot alle klontjes verdwenen zijn.
4. Roer de gesmolten boter door het beslag voor een extra smeug resultaat.
5. Laat het beslag optioneel 15 tot 30 minuten rusten op kamertemperatuur; dit zorgt voor een betere binding en zachtere pannenkoeken.
6. Verhit een klontje boter of wat olie in een pannenkoekenpan op middelhoog vuur.
7. Giet een dunne pollepel beslag in de pan en draai de pan rond zodat de bodem volledig bedekt is.
8. Bak tot de bovenkant droog is, draai om en bak de andere zijde goudbruin.

Geheime ingrediënten voor variatie

- ❖ **Bruiswater:** Vervang 100 ml van de melk door koud bruiswater vlak voor het bakken voor een nóg luchtiger deeg.
- ❖ **Bier:** Een scheutje blond of donker Belgisch bier in het beslag geeft een diepere, ambachtelijke smaak en helpt de pannenkoek rijzen.

* Belgische pannenkoeken onderscheiden zich van Nederlandse pannenkoeken doordat ze een stuk dunner, lichter en zachter zijn. Ze neigen meer naar de Franse crêpe en bevatten vaak wat extra vanillesuiker en soms een scheutje bruiswater of bier in het beslag voor een extra luchtig resultaat.

BRON: AI

