

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Britse pannenkoeken - Drop Scones

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 200 g bloem
- ❖ 1 tl bakpoeder
- ❖ snufje zout
- ❖ 1 el kristalsuiker
- ❖ 1 tl gemalen kaneel
- ❖ 1 groot ei
- ❖ 300 ml melk
- ❖ plantaardige olie om te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Doe de droge ingrediënten in een mengkom.
2. Klop het ei en de melk met een elektrische handmixer door het mengsel.
3. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur en voeg wat olie toe.
4. Schep een kleine lepel beslag in de pan om een pannenkoek van ongeveer 10 cm doorsnee te maken.
5. Bak de pannenkoek ongeveer 1 minuut, tot de randen stevig zijn en er belletjes aan het oppervlak verschijnen.
6. Keer de pannenkoek om en bak hem nog 30 seconden, tot hij aan beide kanten goudbruin is.
7. Serveer met je favoriete toppings.

* Drop scones (ook bekend als Scotch pancakes) zijn kleine, dikke en luchtige Schotse pannenkoekjes die traditioneel bij de thee of het ontbijt worden gegeten. De naam 'drop' slaat niet op de snoepsoort drop, maar op de bereidingswijze: je laat het dikke beslag met een lepel in de pan 'vallen' (to drop). Ze smaken als een kruising tussen een klassieke scone en een Amerikaanse pancake. Zelfs Queen Elizabeth II was er dol op en deelde ooit haar persoonlijke recept.

BRON: [AI](#)

