

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Deense pannenkoeken - Æbleskiver

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g bloem
- ❖ 2 el suiker
- ❖ 1 tl baking soda
- ❖ snuf zout
- ❖ snuf kardemom of citroenrasp
- ❖ 400 ml karnemelk
- ❖ 50 g gesmolten boter
- ❖ 2 eieren, gesplitst

Materiaal: beslagkom, garde, æbleskiverpan

Zo maak je het:

1. Meng de bloem, suiker, baking soda en een snuf zout.
2. Voeg eventueel wat kardemom of citroenrasp toe voor de échte Scandinavische smaak.
3. Splits 2 eieren.
4. Klop de eidooiers los met de karnemelk en gesmolten boter.
5. Roer de natte ingrediënten door de droge ingrediënten tot een glad beslag.
6. Klop het eiwit stijf en spatel dit er voorzichtig doorheen voor een extra luchtig resultaat.
7. Verhit de speciale pan, doe een klontje boter of olie in elk kuiltje en vul ze voor driekwart met beslag.
8. Draai ze halverwege voorzichtig om.
9. Serveer de æbleskiver gloeiend heet.
10. Bestrooi ze met een dikke laag poedersuiker en zet er een schaalje frambozen- of aardbeienjam naast om in te dippen.
11. In Denemarken drinkt men hier traditioneel een warm glas gløgg (Scandinavische bisschopswijn) bij.

* In Denemarken kent men twee verschillende soorten traditionele pannenkoeken: æbleskiver (ronde, luchtige deegballetjes die lijken op grote poffertjes) en **pandekager** (dunne, knapperige pannenkoeken die lijken op Franse crêpes). Waar de dunne pannenkoeken het hele jaar door gegeten worden, zijn de balletjesvormige æbleskiver vooral rond de kerstperiode immens populair.

Æbleskiver - Gevulde pannenkoekenbolletjes

Hoewel de naam letterlijk "appelschijven" betekent, worden ze tegenwoordig meestal zonder appel gemaakt. Ze worden gebakken in een speciale gietijzeren æbleskiverpan met halfronde holtes.

- ❖ **Kenmerken:** Ze zijn groter en luchtiger dan Nederlandse poffertjes.
- ❖ **Ingrediënten:** Het beslag bevat vaak karnemelk en rijsmiddelen zoals bakpoeder of baking soda.
- ❖ **Vulling:** Traditioneel een stukje appel, maar tegenwoordig ook leeg of met chocolade en jam.
- ❖ **Serveren:** Warm serveren met poedersuiker en frambozen- of aardbeienjam om in te dippen.

Pandekager - Dunne Deense pannenkoeken

Dit is de Deense variant van de klassieke pannenkoek, maar dan flinterdun en met een eigen twist.

- ❖ **Kenmerken:** Zeer dun, rond en met een licht knapperig randje.
- ❖ **Geheime ingrediënt:** Vaak wordt er een scheutje bier of een snufje kardemom aan het beslag toegevoegd voor extra smaak en luchtigheid.
- ❖ **Serveren:** Men rolt ze direct uit de pan op met een vulling van suiker en jam, of serveert ze met een bolletje vanille-ijs

BRON: AI

