

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Deense pannenkoeken - Pandekager

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g bloem
- ❖ 500 ml melk, op kamertemperatuur
- ❖ 3 grote eieren
- ❖ 50 g gesmolten boter
- ❖ 2 el suiker
- ❖ 1 tl vanille-extract
- ❖ ½ tl gemalen kardemom
- ❖ snufje zout
- ❖ boter, voor het bakken

voor erbij

- ❖ frambozen- of aardbeienjam

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de bloem, suiker, kardemom en het zout in een grote kom.
2. Klop de eieren en de helft van de melk erdoor tot een glad mengsel zonder klontjes.
3. Giet er daarna geleidelijk de rest van de melk, de gesmolten boter en het vanille-extract bij.
4. Zet het beslag minstens 30 minuten in de koelkast.
5. Dit zorgt ervoor dat de bloem de vloeistof goed opneemt, wat de pannenkoeken extra zacht maakt.
6. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
7. Giet een kleine soeplepel beslag in de pan en draai de pan snel rond om het beslag zo dun mogelijk te verspreiden.
8. Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is en de randjes goudbruin en krokant worden.
9. Draai hem om en bak de andere kant nog 1 à 2 minuten.
10. Serveer ze direct warm uit de pan.
11. Bestrooi ze klassiek met een beetje suiker, voeg een lepel frambozen- of aardbeienjam toe, rol ze strak op en geniet.

BRON: AI

