

Internationale Pannenkoeken



Duitse pannenkoeken – Dutch Baby

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 3 grote eieren (op kamertemperatuur)
- ❖ 125 ml halfvolle of volle melk (licht opgewarmd of op kamertemperatuur)
- ❖ 70 g bloem
- ❖ 1 el suiker, optioneel, voor een zoete variant
- ❖ snufje zout
- ❖ 1 tl vanille-extract
- ❖ 30 g ongezouten boter, om in de pan te smelten

Materiaal: beslagkom, garde, skillet of ovenschaal

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven én pan voor.
2. Zet een gietijzeren koekenpan (skillet) of een ovenvaste vorm in de oven en verwarm deze voor op 220 °C.
3. De pan moet gloeiend heet worden.
4. Meng de eieren, melk, bloem, suiker, zout en vanille in een blender tot een volledig glad beslag.
5. Je kunt ook een garde gebruiken, maar zorg dat er geen klontjes achterblijven.
6. Laat het beslag 5 minuten rusten.
7. Haal de hete pan voorzichtig met ovenwanten uit de oven.
8. Doe de boter erin en laat deze snel smelten en bruisen.
9. Zorg dat ook de opstaande randen van de pan vet worden.
10. Giet het beslag direct in het midden van de gesmolten boter.
11. Zet de pan meteen terug in de oven.
12. Bak de pannenkoek in 15 tot 20 minuten goudbruin.
13. Open tussendoor de ovendeur niet, anders stort de pannenkoek direct in!

Serveertips

14. Zodra de Dutch Baby uit de oven komt, zal hij in het midden iets inzakken.
15. Dit creëert de perfecte holte om te vullen.
16. Traditioneel serveer je hem warm met een klontje boter, een kneepje vers citroensap en een flinke laag poedersuiker.
17. Je kunt er ook vers fruit (zoals blauwe bessen of aardbeien), compote of een schep Griekse yoghurt op leggen.

* De Duitse keuken kent 3 soorten pannenkoeken.

❖ Dutch Baby

Dit is een grote, dikke pannenkoek die je niet in de pan bakt, maar in een gloeiend hete gietijzeren skillet of ovenschaal in de oven schuift. Door de hitte blazen de randen enorm hoog op, wat zorgt voor een krokante buitenkant en een zachte, custard-achtige binnenkant. Ondanks de naam "Dutch Baby" is het gerecht van oorsprong Duits; de naam ontstond door een Amerikaanse verbastering van het woord 'Deutsch'.

❖ Kaiserschmarrn

Hoewel officieel Oostenrijks, is deze zoete pannenkoek ook in Zuid-Duitsland enorm populair. Het beslag is extra luchtig omdat de eiwitten stijf worden geklopt voordat ze door het beslag gaan. Tijdens het bakken in de pan scheur of breek je de dikke pannenkoek met een spatel in grove stukken.

❖ Reibekuchen

Reibekuchen die onmisbaar zijn op Duitse kerstmarkten. Dit zijn kleine, goudbruin gebakken pannenkoekjes gemaakt van rauwe, geraspte aardappels en ui.



BRON: AI