

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Duitse pannenkoeken - Reibekuchen

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 1 kg aardappelen (bij voorkeur iets kruimig of vastkokend)
- ❖ 2 eieren
- ❖ 2 uien
- ❖ 2 à 3 el bloem
- ❖ Zout
- ❖ peper
- ❖ mespuntje nootmuskaat
- ❖ zonnebloemolie, om in te bakken

voor erbij

- ❖ appelmoes

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Schil de aardappels en uien.
2. Rasp ze fijn met een blok rasp of een keukenmachine.
3. Doe de geraspte massa in een schone theedoek.
4. Knijp er zoveel mogelijk vocht uit.
5. Dit zorgt voor extra krokante pannenkoekjes.
6. Meng in een kom de geraspte aardappel en ui met de eieren, bloem, zout, peper en nootmuskaat tot een stevig beslag.
7. Verhit een flinke laag olie in een koekenpan.
8. Schep bergjes van het beslag in de pan en druk ze plat tot dunne pannenkoekjes.
9. Bak ze aan beide kanten goudbruin en knapperig.
10. Laat de gebakken Reibekuchen even uitlekken op keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.
11. Eet ze direct op als ze nog warm en knapperig zijn.
12. Combineer het klassiek met koude appelmoes (Apfelmus) voor het ultieme zoet-hartige contrast

COMBITIP: Voor de hartige versie kan je, bij stap 6, er 150 g uitgebakken spekjes bij doen. De appelmoes smaakt ook bij deze variant heel lekker.

* Duitse Reibekuchen (ook bekend als Kartoffelpuffer) zijn krokante, geraspte aardappelpannenkoekjes die immens populair zijn op de Duitse kerstmarkten. Ze worden traditioneel warm geserveerd met een flinke schep zoete appelmoes of frisse kruidenkwark.

BRON: [AI](#)

