

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Estoniaanse pannenkoeken - Pannkoogid

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g bloem
- ❖ 500 ml melk
- ❖ 4 grote eieren
- ❖ 2 el suiker
- ❖ snufje zout
- ❖ boter, om in te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Klop de eieren samen met de suiker schuimig in een grote kom.
2. Giet de helft van de melk bij het eimengsel en roer dit goed door.
3. Voeg de bloem en het snufje zout toe.
4. Mix tot een glad beslag zonder klontjes.
5. Roer de rest van de melk erdoor tot je een dun, vloeibaar beslag hebt.
6. Laat het beslag optioneel 15 minuten rusten voor een betere textuur.
7. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
8. Giet een dunne laag beslag in de pan.
9. Bak tot de randjes beginnen te krullen en de bovenkant droog is, draai de pannenkoek dan om.
10. Bak de andere kant goudbruin.

* Estoniaanse pannenkoeken, in Estland bekend als Pannkoogid, zijn heerlijke, dunne pannenkoeken die het midden houden tussen een Franse crêpe en een traditionele Nederlandse pannenkoek. Ze zijn goudbruin, licht krokant aan de randjes en worden in Estland zowel zoet als hartig gegeten. In Estland serveert men pannkoogid traditioneel met verse aardbeienjam (vaak zelfgemaakt) of zure room (hapukoor). Ook een vulling van zoete kwark (kohupiim) is erg populair.

BRON: AI

