

Internationale Pannenkoeken



Hollandse pannenkoeken - Poffertjes

🕒 70 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 100 g ongezouten roomboter
- ❖ 500 ml volle melk
- ❖ 150 g boekweitmeel
- ❖ 150 g tarwebloem
- ❖ 7 g gedroogde gist
- ❖ 5 el schenkstroop
- ❖ 4 tl kaneel
- ❖ ½ tl zout
- ❖ 50 g poedersuiker

Materiaal: beslagkom, garde, poffertjespan

Zo maak je het:

1. Smelt 25 g van de boter in een steelpan.
2. Voeg de melk toe en verwarm tot lauwwarm.
3. Meng in een kom het boekweitmeel, de tarwebloem, gist, schenkstroop en 1 tl kaneel.
4. Maak in het midden een kuiltje en schenk hierin al roerend met een garde rustig de melk met de gesmolten boter.
5. Voeg het zout toe en roer tot een egaal beslag.
6. Dek het beslag af met een schone theedoek en laat op een warme, tochtvrije plek 1 uur rijzen.
7. Schenk (een deel van) het beslag in een maatbeker met schenktuit.
8. Verwarm de poffertjespan op middelhoog vuur.
9. Doe er een klontje boter in en verdeel met de kwast over de holtes.
10. Schenk elke holte vol met beslag.
11. Keer de poffertjes met een vork als de onderkant goudbruin is en het beslag bijna is gestold.
12. Bak de andere kant ook goudbruin en laat de poffertjes uit de pan op een bord glijden.
13. Bestrooi de poffertjes met poedersuiker en kaneel en doe er een klontje boter op.

* Hollandse pannenkoeken en poffertjes zijn de twee bekendste traditionele deeggerechten uit de Nederlandse keuken. Hoewel ze dezelfde basis van bloem, melk en eieren delen, verschillen ze sterk in formaat, structuur en bereidingswijze. Pannenkoeken zijn groot en platter, terwijl poffertjes kleine, dikke en luchtige kussentjes zijn die warm worden gegeten met boter en poedersuiker.

De belangrijkste verschillen

- ❖ **Het formaat:** Pannenkoeken vullen de hele koekenpan. Poffertjes zijn mini-pannenkoekjes ter grootte van een munt.
- ❖ **Het rijsmiddel:** Pannenkoekenbeslag heeft meestal geen rijsmiddel. Poffertjesbeslag bevat gist of bakpoeder voor een luchtig effect.
- ❖ **Het meel:** Pannenkoeken worden van tarwebloem gemaakt. Authentieke poffertjes gebruiken een mix van tarwebloem en boekweitmeel.
- ❖ **De pan:** Pannenkoeken bak je in een gewone koekenpan. Poffertjes vereisen een speciale gietijzeren poffertjespan met kuiltjes.
- ❖ **Het omdraaien:** Poffertjes worden gekeerd als het beslag vanboven nog vloeibaar is, wat ze rond en zacht vanbinnen maakt

BRON: AI

