

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Ierse pannenkoeken

🕒 25 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 125 g tarwebloem
- ❖ 2 grote eieren
- ❖ 250 ml volle melk
- ❖ 250 ml water (voor een extra licht beslag)
- ❖ een snufje zout
- ❖ roomboter om in te bakken

topping:

- ❖ citroensap en fijne kristalsuiker

Materiaal: beslagkom, garde of elektrische handmixer, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de bloem en het zout in een kom.
2. Voeg de eieren, de melk en het water toe.
3. Klop met een garde tot een volledig glad en vloeibaar beslag.
4. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
5. Giet net genoeg beslag in de pan zodat de bodem volledig en dun bedekt is.
6. Bak de pannenkoek goudbruin, draai hem na ongeveer een minuut om en bak de andere zijde nog 30 tot 60 seconden.
7. Haal de pannenkoek uit de pan, besprenkel direct met citroensap, strooi er suiker overheen en rol hem warm op.

BRON: [AI](#)

