

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



IJslandse pannenkoeken - Pönnukökur

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 200 g bloem
- ❖ ½ tl baking soda of bakpoeder
- ❖ ½ tl zout
- ❖ 2 eieren
- ❖ 500 ml volle melk
- ❖ 1 tl vanille-extract
- ❖ 50 g gesmolten roomboter
- ❖ 1 el sterke koude koffie of een snufje kardemom, optioneel

Materiaal: beslagkom, garde of handmixer, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de bloem, de baking soda en het zout in een grote beslagkom.
2. Giet de helft van de melk erbij en klop met een garde tot een glad mengsel zonder klontjes.
3. Voeg daarna de eieren, het vanille-extract en de rest van de melk toe terwijl je blijft kloppen.
4. Smelt de roomboter, laat deze kort afkoelen en roer de boter, en eventueel de koffie, door het beslag.
5. Het beslag hoort heel dun te zijn.
6. Verhit een pannenkoekenpan op hoog vuur.
7. Je hoeft meestal geen extra boter in de pan te doen, omdat er al boter in het beslag zit.
8. Giet een kleine hoeveelheid beslag in de pan en draai de pan snel rond zodat de bodem flinterdun bedekt is.
9. Bak de pannenkoek heel kort totdat de onderkant goudbruin is, draai hem om en bak de andere kant nog een paar seconden.

* Ze worden traditioneel gebakken in een speciale, zware gietijzeren pannenkoekenpan (pönnuköku-panna) die generaties lang wordt doorgegeven en nooit met zeep mag worden afgewassen.

Kenmerken van Pönnukökur

- ❖ **Flinterdun:** Ze horen zo dun te zijn dat je er bijna doorheen kunt kijken.
- ❖ **Geheime ingrediënten:** Het beslag bevat vaak een vleugje vanille, kardemom of zelfs een el sterke koffie voor extra diepte in de smaak.
- ❖ **De textuur:** Door de gesmolten boter direct in het beslag te mengen, worden ze heerlijk soepel en zacht.

Traditionele vullingen en vouwwijze

IJslanders eten hun pannenkoeken op twee klassieke manieren:

- ❖ **Met jam en slagroom:** Bestrijk de pannenkoek met rabarberjam (de meest traditionele keuze) of bosbessenjam, schep er geklopte slagroom op en vouw de pannenkoek vervolgens in vieren (een driehoek).
- ❖ **Met suiker:** Strooi een beetje fijne suiker over de pannenkoek en rol hem strak op. Dit is de ideale snack voor onderweg

BRON: AI

