

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Letse pannenkoeken - Biezpiena pankūkas

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 400 g hüttenkäse, met 5% of 9% vet
- ❖ 2 eieren
- ❖ 3-4 eetlepels bloem, afhankelijk van het vochtgehalte van de hüttenkäse
- ❖ 2 el suiker, naar smaak aan te passen
- ❖ 1 tl vanillesuiker:
- ❖ snufje zout
- ❖ olie of boter, om te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Doe de hüttenkäse in een kom.
2. Als de hüttenkäse korrelig is en je gelijkmatigere pannenkoeken wilt, kun je hem door een zeef wrijven of met een vork prakken.
3. Klop de eieren door de hüttenkäse, voeg gewone suiker, vanillesuiker en een snufje zout toe.
4. Meng alles goed door elkaar.
5. Voeg geleidelijk de bloem toe en kneed alles tot een gelijkmatig, dik deeg.
6. Het deeg moet zo dik zijn dat je er gemakkelijk pannenkoeken van kunt vormen.
7. Als het deeg te plakkerig of te nat is, kun je nog een eetlepel bloem toevoegen.
8. Neem met natte handen of een lepel een beetje deeg, vorm er een balletje van en druk het lichtjes plat tot mooie, ronde pannenkoeken.
9. Voor een knapperiger korstje kun je elke pannenkoek lichtjes met bloem bestrooien voordat je ze bakt.
10. Verhit een koekenpan met een klein beetje olie of boter.
11. Bak de pannenkoeken op middelhoog tot laag vuur tot ze aan beide kanten goudbruin zijn, ongeveer 3-4 minuten per kant, zodat ze ook vanbinnen gaar zijn.

COMBITIP: Traditioneel worden deze kwarkpannenkoeken geserveerd met zure room, zelfgemaakte jam (zoals aardbeien- of frambozenjam) of met een scheutje gecondenseerde melk.

BRON: AI

