

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Litouwse pannenkoeken - Varškėčiai

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 200-250 g stevige varškė*
- ❖ 1 groot ei
- ❖ 50-60 g bloem of zelfrijzend bakmeel voor extra luchtigheid
- ❖ 1 el suiker of honing, optioneel
- ❖ 1 tl vanille-aroma
- ❖ snufje zout
- ❖ boter of olie om in te bakken

voor erbij

- ❖ zure room of Griekse yoghurt
- ❖ verse bessen
- ❖ jam of honing

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de kwark, het ei, de suiker en het vanille-aroma in een kom tot een glad mengsel.
2. Voeg de bloem en het snufje zout toe.
3. Roer kort door tot er een dik, ietwat plakkerig deeg ontstaat.
4. Bestuif je handen met wat extra bloem.
5. Neem steeds een volle eetlepel deeg, rol er een bal van en druk deze plat tot een dikke schijf (ongeveer 1½ cm dik).
6. **Tip:** Is het deeg te nat door de Nederlandse kwark? Je kunt ook simpelweg hoopjes deeg direct met een lepel in de pan scheppen.
7. Verhit wat boter of olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
8. Bak de koekjes in 3 tot 4 minuten per kant goudbruin en gaar.
9. Serveer de varškėčiai warm, traditioneel met een flinke schep zure room of Griekse yoghurt, verse bessen en eventueel een beetje jam of honing.

* In het originele Litouwse recept gebruikt men stevige boerenkaas (varškė of curd cheese). In Nederland en België kun je dit perfect vervangen door stevige, dikke (magere) kwark of Griekse yoghurt.

BRON: [AI](#)

