

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Noorse pannenkoeken - Pannekaker

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 150 g bloem
- ❖ 350 ml volle melk
- ❖ 3 grote eieren
- ❖ 2 el gesmolten boter
- ❖ 1 à 2 el suiker
- ❖ een snufje zout
- ❖ een snufje kardemom, optioneel

Materiaal: beslagkom, garde of handmixer, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de bloem, suiker en het zout in een kom.
2. Voeg de helft van de melk toe en klop tot een glad beslag zonder klontjes.
3. Klop de eieren, de rest van de melk en de gesmolten boter erdoor.
4. Laat het beslag 15 tot 20 minuten rusten op het aanrecht.
5. Dit zorgt ervoor dat de bloem het vocht goed opneemt en de pannenkoeken elastisch en zacht worden.
6. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
7. Giet een dunne laag beslag in de pan en draai de pan snel rond om de bodem gelijkmatig te bedekken.
8. Bak tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin.
9. Keer om en bak de andere zijde kort.

BRON: AI

