

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Noorse pannenkoeken - Sveler

🕒 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 5 eieren, M
- ❖ 225 g kristalsuiker
- ❖ 3 g hertshoornzout*
- ❖ 6 g baking soda
- ❖ 1 liter karnemelk
- ❖ 800 g tarwebloem
- ❖ 75 g ongezouten roomboter
- ❖ Zonnebloemolie om te bakken

Materiaal: beslagkom, garde of handmixer, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Klop de eieren met de suiker, hertshoornzout en baking soda goed door elkaar.
2. Roer de karnemelk hier doorheen.
3. Voeg al roerend de tarwebloem toe tot je een klontvrij mengsel hebt.
4. Smelt op een laag vuur de roomboter en voeg dit toe zodra het allemaal gesmolten is.
5. Roer nog eens goed en laat het beslag 10 minuten staan.
6. Verwarm in een koekenpan zonnebloemolie.
7. Schep op drie plekken in de pan 3 ronde plakjes van ca. 12 cm doorsnede.
8. Zet het vuur niet te hoog, anders worden de pannenkoekjes zwart voordat je ze kunt omkeren.
9. Keer de sveler om zodra de bovenkant mat begint te worden en er grote bubbels/gaten zichtbaar beginnen te worden.
10. Bak de sveler ook aan de andere kant goudbruin.
11. Serveer warm met jam, crème fraîche, brunost (Noorse bruine geitenkaas).

* Hertshoornzout, is te koop bij speciaalzaken zoals Jacob Hooij.

BRON: AI

