

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Oostenrijkse pannenkoeken - Kaiserschmarrn

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 150 g bloem
- ❖ 4 eieren (gesplitst in eidooiers en eiwitten)
- ❖ 180 ml melk
- ❖ 35 g suiker
- ❖ 1 zakje vanillesuiker
- ❖ snufje zout
- ❖ 30 gram roomboter (om in te bakken)

extra:

- ❖ poedersuiker
- ❖ pruimenjam of appelmoes voor het serveren

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de bloem, eidooiers, melk, suiker, vanillesuiker en een snufje zout in een kom tot een glad en dikker beslag.
2. Klop in een andere (vetvrije) kom de eiwitten volledig stijf.
3. Spatel dit stijfgeklopte eiwit heel voorzichtig in delen door het beslag.
4. Dit zorgt voor de typische, extreem luchtige structuur.
5. Smelt de roomboter in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
6. Giet het beslag in de pan (het mag best een dikke laag zijn van zo'n 1 tot 1½ cm).
7. Bak de onderkant in ongeveer 3 tot 5 minuten goudbruin.
8. Zodra de bovenkant begint te stollen, snijd of scheur je de pannenkoek met een spatel in vieren.
9. Draai de kwarten om.
10. Gebruik vervolgens twee spatels om de pannenkoek in de pan in grove, slordige stukken te scheuren.
11. Bak de stukjes nog 2 tot 3 minuten rondom bruin.
12. Strooi er eventueel op het allerlaatst nog een klein beetje extra suiker overheen in de pan, zodat de randjes licht karamelliseren.
13. Schep de Kaiserschmarrn op de borden, bestrooi royaal met poedersuiker en serveer direct met de jam of compote.

Wil je dit recept nog luxer maken?

14. Je kunt tijdens het bakken eventueel een handje in rum gewelde rozijnen over het beslag strooien voordat je de pannenkoek omdraait.

* Kaiserschmarrn is officieel een Oostenrijkse specialiteit (vooral bekend uit Tirol), maar het is ook enorm populair in Zuid-Duitsland (Beieren). Het is een dikke, super luchtige pannenkoek die tijdens het bakken in grove stukken wordt gescheurd. Je serveert het traditioneel met veel poedersuiker en een pruimencompote (Zwetschgenröster) of appelmoes.

BRON: AI

