

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Poolse pannenkoeken - Racuchy z Jablkami

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g bloem
- ❖ 250 ml yoghurt of karnemelk
- ❖ 2 eieren
- ❖ 2 appels (Elstar of Jonagold), geschild, in kleine blokjes
- ❖ 2 el suiker
- ❖ 1 tl vanillesuiker
- ❖ 1 tl bakpoeder
- ❖ snufje zout
- ❖ olie of boter om in te bakken
- ❖ poedersuiker voor de afwerking

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Klop de eieren los met de yoghurt of karnemelk, de gewone suiker en de vanillesuiker in een ruime kom.
2. Voeg de bloem, het bakpoeder en het snufje zout toe.
3. Roer alles kort door elkaar met een garde tot een dik, glad beslag.
4. Spatel de appelblokjes gelijkmatig door het beslag.
5. Verhit een scheutje olie of een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Schep met een grote lepel hoopjes beslag in de pan (ongeveer 3 à 4 per keer) en druk ze iets plat.
7. Bak de pannenkoekjes zo'n 2 tot 3 minuten per kant tot ze mooi goudgeel en gaar zijn.
8. Laat ze kort uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct met een royale hoeveelheid poedersuiker.

* De drie Poolse klassiekers

- ❖ **Naleśniki:** Flinterdunne pannenkoekjes die erg lijken op Franse crêpes. Ze worden traditioneel gevuld met een mengsel van zoete kwark (twaróg) en vanille, opgerold of in driehoekjes gevouwen, en daarna vaak nog even kort opgebakken in de roomboter.
- ❖ **Racuchy:** Kleine, dikke en zeer luchtige pannenkoekjes die meestal met gist of karnemelk worden gemaakt. Er worden vrijwel altijd blokjes of geraspte appel door het beslag gemengd. Ze worden warm geserveerd met een dikke laag poedersuiker.
- ❖ **Placki Ziemniaczane:** Hartige aardappelpannenkoeken gemaakt van geraspte rauwe aardappels, ui, ei en een beetje bloem. Men bakt ze goudbruin en krokant in de pan en serveert ze traditioneel met zure room of een warme goulash.

BRON: [AI](#)

