

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Russische pannenkoeken - Blini

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 65 g boekweitmeel
- ❖ 65 g bloem (tarwebloem)
- ❖ 1 ei
- ❖ 180 ml melk
- ❖ 15 g gesmolten boter
- ❖ ¼ tl zout
- ❖ ½ tl bakpoeder
- ❖ boter, om in te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng het boekweitmeel, de bloem, het zout en het bakpoeder in een kom.
2. Giet al roerend met een garde de melk erbij tot een glad beslag.
3. Klop tenslotte het ei en de gesmolten boter erdoorheen.
4. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
5. Giet een dunne laag beslag in de pan en draai de pan rond om het beslag te verdelen.
6. Bak de pannenkoek goudbruin tot er belletjes aan de bovenkant ontstaan.
7. Draai hem voorzichtig om en bak ook de andere kant nog ongeveer een minuut.
8. Stapel de blini's op en serveer ze warm met toppings naar keuze.

Populaire Toppings

- ❖ **Hartig:** Crème fraîche of zure room met gerookte zalm en verse dille, of traditioneel met (rode) kaviaar.
- ❖ **Zoet:** Honing, warme bosvruchtenjam, of simpelweg besmeerd met een dikke laag gesmolten boter.

* De drie soorten Russische pannenkoeken

- ❖ **Blini:** Grote, flinterdunne pannenkoeken die lijken op Franse crêpes. Traditioneel worden ze gemaakt met gist en (boekweit)meel, wat ze een licht sponsachtige structuur geeft. Ze worden vaak opgerold of gevouwen met vullingen zoals zure room (smetana), gerookte zalm, kaviaar of zoete jam.
- ❖ **Oladi (of Oladushki):** Kleine, dikke en luchtige pannenkoekjes die lijken op American pancakes of dikke poffertjes. Het beslag wordt vaak gemaakt met kefir of karnemelk, wat zorgt voor een lekkere zachte binnenkant en een knapperig randje.
- ❖ **Syrniki:** Dikke, kleine pannenkoekjes die voornamelijk bestaan uit twarog (stevige Oost-Europese kwark of cottage cheese), een klein beetje bloem, suiker en ei. Ze zijn heerlijk romig en zacht van binnen en krokant van buiten

BRON: [AI](#)

