

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Russische pannenkoeken - Syrniki

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 450-500 g tvorog, stevige kwark of cottage cheese (laat kwark of cottage cheese vooraf goed uitlekken in een zeef)
- ❖ 1 groot ei
- ❖ 2 tot 3 el suiker
- ❖ 1 tl vanille-extract of vanillesuiker
- ❖ 4 tot 5 el bloem (plus extra bloem om te bestuiven)
- ❖ snufje zout
- ❖ boter of plantaardige olie om in te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de (uitgelekte) kwark of cottage cheese in een kom met het ei, de suiker, de vanille en het snufje zout.
2. Prak eventuele grove klontjes fijn met een vork.
3. Voeg de bloem toe en roer tot er een dik, ietwat plakkerig deeg ontstaat.
4. Strooi een royale laag bloem op een bord of je werkblad.
5. Maak je handen een beetje vochtig of bestuif ze met bloem.
6. Neem steeds een volle eetlepel deeg, rol er een bal van en druk deze zachtjes plat tot een dik pannenkoekje van ongeveer 1½ tot 2 cm dik.
7. Wentel het pannenkoekje rondom door de bloem en schud het overtollige bloem eraf.
8. Verhit een scheutje olie of een klontje boter in een koekenpan op middelhoog tot laag vuur.
9. Bak de syrniki in zo'n 4 tot 5 minuten per kant goudbruin.
10. **Tip:** zet het vuur niet te hoog, want dan verbrandt de buitenkant voordat de binnenkant goed warm en stevig is.

Traditioneel serveren

Serveer de syrniki warm en maak het gerecht compleet met:

- ❖ Een flinke schep smetana (zure room of dikke Griekse yoghurt)
- ❖ Je favoriete vruchtenjam (zoals frambozen- of kersenjam) of honing.
- ❖ Verse bessen of aardbeien en een beetje poedersuiker

* Syrniki zijn traditionele, dikke Oost-Europese kwarkpannenkoekjes die krokant zijn van buiten en heerlijk zacht en romig van binnen. Ze smaken bijna als warme, luchtige hapjes cheesecake en zijn ontzettend populair als ontbijt of dessert.

De basis van dit gerecht is tvorog (Oost-Europese boerenkaas/kwark). In Nederlandse supermarkten kun je dit het beste vervangen door goed uitgelekte cottage cheese (hüttenkaas) of stevige, volle kwark.

BRON: AI

