

Kleine Kwark Pannenkoekjes / Little Quark Pancakes



Kleine Kwark Pannenkoekjes

1 biologisch ei

1 eetlepel fijne suiker

250g volle kwark

50ml melk

180 gram zelfrijzend bakmeel

een snufje zout

plantaardige olie

Optioneel

poedersuiker

vers zomerfruit

Zo maak je kleine kwark pannenkoekjes

Doe het ei en de suiker in de mixer en klop het samen schuimend.

Doe de kwark erbij en klop het er ook door.

Voeg de melk en zout aan het mengsel toe en spatel het er goed doorheen.

Het beslag is nu klaar!

Verhit de koekenpan en doe er een beetje olie in.

Schep kleine hoopjes beslag in de pan en keer ze om als ze bovenop droog zijn.

Bak de andere kant ook goudbruin.

Verwarm de oven voor op 75°C

Leg de pannenkoekjes op een bord en zet het bord in de warme oven.

Bak zo door tot al het beslag op is.

Was en droog dan even snel het zomerfruit.

Serveer de pannenkoekjes met het fruit erbij.

Strooi desgewenst wat poedersuiker over de kwark pannenkoekjes

Kleine Kwark Pannenkoekjes / Little Quark Pancakes



Little Quark Pancakes

1 organic egg
1 tablespoon caster sugar
250g full-fat quark
50ml milk
180g self-raising flour
A pinch of salt
Vegetable oil

Optional

Icing sugar
Fresh summer fruit

How to make Little Quark Pancakes

Put the egg and sugar in the mixer and beat until frothy.
Add the quark and beat it in as well.
Add the milk and salt to the mixture and stir well.
The batter is now ready!

Heat the frying pan and add a little oil.
Spoon small dollops of batter into the pan and flip them over when the top is dry.
Bake the other side until golden brown.

Preheat the oven to 75°C.

Place the pancakes on a plate and put the plate in the warm oven.
Continue baking until all the batter is used up.

Then quickly wash and dry the summer fruit.
Serve the pancakes with the fruit.

If desired, sprinkle some powdered sugar over the quark pancakes