

Kaneel pannenkoeken / Cinnamon Roll Pancakes



Boodschappenlijstje

145 g zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
1 eetlepel fijne kristalsuiker
1 theelepel kaneel
2 biologische eieren
40 g gesmolten boter
140 ml melk

3 eetlepels lichtbruine suiker
1 eetlepel ahornsiroop
1 eetlepel plantaardige olie

Om te serveren

6 eetl. karamelyoghurt (optioneel)
ahornsiroop (optioneel)

Zo maak je kaneelpannenkoeken

Weeg het meel af in een grote kom.
Voeg het bakpoeder, de suiker, kaneel en een snufje zout toe.
Klop alles door elkaar en voeg de eieren toe.
Doe er de helft van de gesmolten boter en alle melk.
Klop tot je een glad beslag hebt.
(Je kunt het een nacht in de ijskast bewaren).

Doe de rest kaneel, suiker en de siroop toe aan de resterende boter. Voeg 3 eetlepels van het pannenkoekbeslag toe en meng het.
Scheep het vervolgens in een spuitzak.

Nu ben je klaar om te gaan bakken, zet de oven laag aan

Giet de olie in een grote koekenpan en veeg overtollig olie weg met keukenrol.
Zet de pan op een laag tot middelhoog vuur.

Scheep voor elke pannenkoek 2-3 eetlepels beslag in de pan.
Laat voldoende ruimte tussen de
Schpannenkoeken zodat ze tijdens het bakken kunnen uitzetten.
Je kunt er drie of vier tegelijk bakken.

Spuut spiralen van het kaneelmengsel op de pannenkoeken.

Kaneel pannenkoeken / Cinnamon Roll Pancakes

Als de pannenkoeken aan de randen beginnen te stollen

Zie je bubbels aan de bovenkant verschijnen,

Draai de pannenkoeken dan voorzichtig om.

Bak ze nog 2-3 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.

Houd de pannenkoeken warm in de oven terwijl je de rest van het beslag bakt.

Serveer de pannenkoeken met yoghurt en/of extra ahornsiroop

Kaneel pannenkoeken / Cinnamon Roll Pancakes



Shopping list

145g self-raising flour
1 teaspoon baking powder
1 tbsp golden caster sugar
1 teaspoon cinnamon
2 organic eggs
40g butter, melted
140ml milk

3 tablespoons light brown soft sugar
1 tablespoon maple syrup
1 tablespoon vegetable oil

To serve

6 tbsp caramel yogurt to serve (optional)
maple syrup (optional)

How to make Cinnamon Roll Pancakes

Weigh the flour in a large jug or bowl.

Add the baking powder, caster sugar, $\frac{1}{2}$ tsp cinnamon and a pinch salt.

Whisk to combine and crack in the eggs.

Add $\frac{1}{2}$ the butter and all the milk, then whisk to a smooth batter.

(It will keep in the fridge overnight).

Add the rest of the cinnamon, brown sugar and syrup to the remaining butter.

Add 3 tbsp of the pancake mixture and mix, then transfer to a piping bag.

Now you're ready to cook, turn on the oven on low heat

Pour a little oil in a large frying pan, wipe out any excess with kitchen paper.

Keep the pan over a low-medium heat

Spoon 2-3 tablespoons mounds into the pan for each pancake.

Leaving space for them to expand as they cook.

You should get three or four in at a time.

Use the cinnamon mixture to pipe swirls on top of each pancake.

Kaneel pannenkoeken / Cinnamon Roll Pancakes

When the pancakes start to set around the edges:

You see bubbles appear on top, carefully flip the pancakes.

Cook for another 2-3 minutes until golden and cooked through.

Keep warm in a low oven while you continue baking the rest of the batter.

Serve the pancakes with yogurt and/or extra maple syrup, if you like