

Zo bak je pannenkoeken / How to bake Dutch Pancakes



Boodschappenlijstje

250 gram zelfrijzend bakmeel
10 gram vanillesuiker
3 vrije uitloop bio-eieren
500 ml melk, eventueel extra

Serveer met

poedersuiker
Keukenstroop
appelstroop
honing

Zo bak je Hollandse pannenkoeken

TIP! Zet de oven op de laagste stand en verwarm een groot bord

Zo maak je beslag

Zeef de bloem met de vanillesuiker in een grote kom.

Maak in het midden een kuiltje en breek de eieren er in, mix alles door elkaar met een garde.

Schenk er in een straaltje 300 ml melk bij en blijf mixen tot het een glad beslag is.

Klop nu de rest van de melk door het beslag, is het beslag te dik, doe er wat extra melk bij.

Zo bak je pannenkoeken

Zet een grote koekenpan op en doe er een klontje boter in.

Als de boter heet en gesmolten is doe je een soeplepel beslag in de pan.

Draai de pand snel rond zodat de bodem helemaal bedekt is en de pannenkoek mooi dun.

Als de pannenkoek aan de bovenkant gaat stollen keer je hem om.

Bak de andere kant ook goudbruin en laat de pannenkoek op het warme bord glijden.

Herhaal dit totdat het beslag op is, dan zul je ongeveer 12 pannenkoeken hebben

Zo bak je pannenkoeken / How to bake Dutch Pancakes



Shopping list

250g self-raising flour
10g vanilla sugar
3 free-range organic eggs
500 ml milk, extra if needed

Top with

icing sugar
golden syrup
apple syrup
honey

How to bake Dutch pancakes

TIP! Turn the oven on lowest heat and warm a large plate in it

How to make the batter

Sift the flour with the vanilla sugar into a large bowl.

Make a well in the middle and add the eggs to it, mix everything together with a whisk.

Pour 300 ml of the milk in a trickle and continue to mix until it is a smooth batter.

Now beat the rest of the milk into the batter, if the batter is too thick, add some extra milk.

How to bake Pannenkoeken (Dutch pancakes)

Put on a large skillet on the stove and put a knob of butter in.

When the butter is hot and melted, put a ladle of batter in the pan.

Swirl the pan around slow so the bottom is completely covered and the pancake will be thin.

When the pancake solidifies at the top, flip it over.

Bake the other side golden brown too and let the pancake slide onto the warm plate.

Repeat until the batter runs out, then you will have about 12 pancakes