

Sneeuwpop-pannenkoeken / Snowmen pancakes



De boodschappen

200 gram zelfrijzend bakmeel

2 kleine vrije uitloop eieren

2 grote sinaasappels, 1 schil geraspt, in stukjes

1 theelepel honing

poedersuiker of honing naar smaak

300 ml melk

snufje zout

1 theelepel kaneel

boter om in te bakken

wat rozijnen

De lekkerste ingredienten in de winter zijn citrusfruit en kaneel, alleen al de geur geeft je een heerlijk warm, winters gevoel. Vandaag verwerken we deze twee smaken in pannenkoeken en speciaal voor de kids maken sneeuwpoppen.

Zo maak je sneeuwpop pannenkoeken

Weeg het meel en meet de melk af, doe meel, melk en eieren in een grote kom.

Klop alles door elkaar, klop dan rasp en kaneel door het mengsel.

Verhit de pan, smelt een stukje boter, giet een beslag cirkel met een kleine er aan.

Het vraagt enige oefening om een strakke sneeuwman te gieten maar lukt het niet dan kun je de pannenkoek bijsnijden. Belangrijkst is dat de kids hem herkennen ;)

Bak de pannenkoek aan beide kanten goudbruin in 3-4 minuten per kant.

Strooi er dun poedersuiker over en versier de pop met rozijnen en sinaasappelschil.

Sneeuwpop-pannenkoeken / Snowmen pancakes



Shopping list

200g self-raising flour

2 small free range eggs

2 big oranges, 1 zested, both in pieces

1 teaspoon honey

icing sugar or honey to taste

300 ml milk

pinch of salt

1 teaspoon cinnamon

butter to fry

some raisins

The best ingredients in winter are citrus fruits and cinnamon, the scent alone gives you this lovely warm, winter feeling. Today we use these two flavours in pancakes and especially for the kids we make them into snowmen ;)

How to make snowmen pancakes

Weigh the flour and measure the milk, place both in a big bowl and add the eggs.

Beat until combined then beat the zest and cinnamon into the mixture.

Heat the pan, melt a piece of butter, pour a batter circle with a small one attached.

It takes some practice to pour a neat snowman but if it does not work out you cut the pancake into shape. Most important is that the kids can recognize it ;)

Bake the pancake golden brown on both sides, in 3-4 minutes each.

Dust with icing sugar and decorate with raisins and orange peel.