

We bakken verjaardags-pancake art / We bake birthday pancake art



Boodschappenlijstje

250 gram zelfrijzend bakmeel

1 zakje vanillesuiker

3 vrije uitloop bio-eieren

150 ml melk

keukenpapier en zonnebloemolie, om in te vetten

gel voedings-kleurstof, in diverse kleuren

poedersuiker, om te strooien

stukje wit en zwart rolfondant

Zo maak je pancake art

Maak eerst een dik pannenkoekenbeslag

Zeef het meel met de vanillesuiker in een grote kom en maak een kuil in het midden

Breek de eieren in de kuil en roer het door elkaar tot het enigzins gemengd is.

Voeg al roerend geleidelijk de melk toe en klop het beslag dik en mooi glad.

Verdeel het beslag over vijf kommen en roer 5 kleuren

Roer groene-, blauwe-, rode-, gele- en zwarte kleurstof door het beslag in de kommen.

Giet het beslag in spuitflessen en spuit je figuurtjes altijd in **een koude pan**.

Probeer moeilijker figuren als je aan de spuitfles gewend bent, maar begin eenvoudig.

Bak de pannenkoeken op laag vuur

Neem een prop keukenpapier met daarop wat olie en wrijf de koekenpan er mee in.

Bak de pannenkoek langzaam droog **niet bruin**, als je bovenop gaatjes ziet keer je hem om.

Als beide kanten droog zijn laat je de figuurtjes uit de pan glijden.

Laat de koekenpan helemaal afkoelen voor je een nieuw setje figuurtjes spuit

Zet dan de pan weer op laag vuur en bak de volgende figuurtjes.

Verwarm de oven op de laagste stand en draai hem uit

Hou de pannenkoeken warm in de oven terwijl je meer figuren bakt.

Steek kleine oogjes uit rolfondant en leg ze op de warme pannenkoek figuren

We bakken verjaardags-pancake art / We bake birthday pancake art



Shopping list

250g self-raising flour

1 sachet vanilla flavoured sugar

3 free-range organic eggs

150 ml milk

kitchen paper and sunflower oil, to grease the pan

gel food colouring, in various colours

icing sugar, for sprinkling

small piece black and white fondant icing

How to make pancake art

First make a thick pancake batter

Sift the flour with the vanilla sugar into a large bowl and make a well in the middle.

Break the eggs into the well and stir it all together until somewhat mixed.

Then gradually pour in the milk while stirring and beat until you have a thick, smooth batter.

Divide the batter over 5 bowls and stir 5 colours

Stir green, blue, red, yellow and black food colouring into the batter.

Spoon the batter into piping bottles and always pipe the figures into a **cold pan**.

When used to the piping bottles try out more complicated figures, but start simple.

Fry the pancakes on low heat

Rub the frying pan with a sheet of kitchen paper with some oil on it.

Cook the pancake slowly, on low heat, when you see little bubbles on top, turn it over.

When both sides are dry, but **not brown** let the figures slide from the pan.

Let the frying pan cool completely before making a new set of figures

Then put the pan back on low heat and bake the next figures in the same way,

Turn the oven on lowest heat, then turn it off.

Keep the pancakes warm in the oven while you bake more figures.

Cut eyes out of fondant icing using a straw, put them on the warm pancake figures