

Karnemelkse pannenkoeken met peer / Buttermilk pancakes with pears



Boodschappenlijstje

De pannenkoeken

100g zelfrijzend bakmeel
½ eetlepel fijne suiker
snuf zout
2 vrije uitloop bio-eieren, gescheiden

200 ml karnemelk

25 gram boter

Topping

25 gram boter
3 rijpe peren
3 eetlepels ahornsiroop

Maak de topping

Schil, ontpit en snij de peren in vieren, snij elk kwart in vieren.

Verhit de boter in een grote koekenpan en bak de peren goudbruin.

De peren horen nog wel stevig te zijn.

Roer de ahornsiroop erdoor en verwarm het zachtjes gvoor 2-3 minuten.

Neem de pan van het vuur en houd hem warm in de oven.

De karnemelkse pannenkoeken

Zeef het zelfrijzend bakmeel, de suiker en een snufje zout in een kom.

Klop de eiwitten stijf, meng de eidooiers, karnemelk en gesmolten boter door elkaar. Klop ze door het bloemmengsel tot het beslag dik en glad is.

Spatel de eiwitten voorzichtig door het beslag tot ze gelijkmatig gemengd zijn.

Verhit een grote koekenpan, met anti-aanbaklaag.

Bestrijk licht met gesmolten boter en doe 2-3 grote lepels beslag in de pan.

Maak pannenkoeken van 10 cm in diameter.

Na 3-4 minuten is het oppervlak licht dof geworden en verschijnen er belletjes.

Draai de pannenkoeken voorzichtig om en bak ze aan de andere kant bruin .

Doe een lepel van het perenmengsel op een pannenkoek.

Bedek met een tweede pannenkoek en schep er meer topping over.

Herhaal dit om nog drie pannenkoekenstapeltjes te maken

Karnemelkse pannenkoeken met peer / Buttermilk pancakes with pears



Shopping list

Pancakes

100g self raising flour
½ tablespoon caster sugar
a pinch salt
2 free-range organic eggs, separated

200ml buttermilk

25g butter

Topping

25g butter
3 ripe pears
3 tablespoons maple syrup

How to make Buttermilk pancakes with pears

Make the topping

Peel, core and quarter the pears, then slice each quarter into four.
Heat the butter in a large frying pan.
Cook the pears until golden, but still firm and stir in the maple syrup.
Heat gently for 2-3 minutes, remove from the heat and keep warm.

For the pancakes

Sift the self raising flour, sugar and a pinch of salt into a bowl.
Whisk the egg whites until stiff.
Mix together the egg yolks, buttermilk and melted butter.
Whisk into the flour mixture until the batter is thick and smooth.
Carefully fold the egg whites into the batter until evenly mixed.

Heat a large frying pan, preferably non-stick, brush lightly with melted butter. Drop 2 or 3 large spoonfuls of batter into the pan.

Make pancakes 10 cm in diameter.

After about 3-4 minutes the surface has dulled slightly and bubbles appear. Carefully flip the pancakes over and cook on the other side until browned.

To serve

Place a spoonful of the pear mixture on a pancake
Top with a second pancake and spoon over more of the topping.

Repeat to make three more pancake stacks