

Jam Donut Pannenkoeken / Jam Doughnut Pancakes



Boodschappenlijstje

2 vrije uitloop bio-eieren	extra boter, om in te bakken
300 ml volle melk	75 gram aardbeienjam
250 gram zelfrijzend bakmeel	poedersuiker, om te serveren
2 theelepels bakpoeder	
25 gram fijne suiker	
50 gram ongezoeten boter, gesmolten	

Zo maak je Jam donut pannenkoeken

Klop de eieren en melk in een kan of kom tot een glad geheel.

Meng in een aparte grote kom de bloem, bakpoeder en een snufje zout.

Giet het eimengsel bij het bloemmengsel en roer tot het gemengd is.

Roer de fijne suiker erdoor.

Giet de gesmolten boter erbij en roer tot het gemengd is.

Laat het beslag 30 minuten rusten als je tijd hebt, of begin direct met bakken.

Smelt een flinke klont boter in een koekenpan op middelhoog vuur.

Doe er een lepel beslagin als de boter schuimt, bak de pannenkoek ½ minuut.

Schep dan 2 theelepels jam op het midden van de pannenkoek en verdeel het.

Schep er genoeg beslag overheen om de jam te bedekken.

Draai de pannenkoek om en bak nog 1-2 minuten tot hij goudbruin is.

Herhaal dit met de rest van het beslag tot het helemaal op is.

Bestrooi de pannenkoeken met poedersuiker en serveer meteen!

Jam Donut Pannenkoeken / Jam Doughnut Pancakes



Shopping list

2 free range organic eggs	extra butter, for frying in
300ml full fat milk	75g strawberry jam
250g self-raising flour	icing sugar, to serve
2 teaspoons baking powder	
25g caster sugar	
50g unsalted butter, melted	

How to make Jam Doughnut Pancakes

Whisk the eggs and milk together in a jug or bowl until smooth.

In a separate large bowl, combine the flour, baking powder and a pinch of salt. Pour the egg mixture into the flour mixture and stir until combined.

Stir in the caster sugar, pour in the melted butter and stir until combined.

Set aside for 30 minutes to rest if you have time, or start cooking straightaway.

Melt a generous knob butter in a non-stick frying pan over a medium heat.

When the butter is frothy, add a ladle of batter and cook it for 30 seconds.

Then spoon 2 teaspoons jam in the middle of the pancake, spreading it slightly.

Ladle over enough batter to cover the jam.

Cook the pancakes on one side for 2 mins until bubbles appear on the surface.

Turn and cook for a further 1-2 mins until golden brown.

Repeat with the rest of the batter until it is all used up.

Sprinkle icing sugar over the pancakes, to serve