

Regebboog Pannenkoeken / Rainbow Pancakes



De boodschappen

- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 vrije uitloop eieren
- 250 ml melk
- zakje vanillesuiker
- boter om te bakken
- diverse kleuren voedingskleurstof

Optioneel: stroop, poedersuiker, fruit

We maken - eenmalig - regenboog pannenkoeken omdat het niet alle dagen feest kan zijn

Zo maak je het beslag

Zeef het meel in een kom en doe de eieren en melk in een andere kom.

Klop ze samen luchtig, voeg meel en suiker toe en klop alles tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over kommetjes, roer dan de kleurtjes er in.

Zo bak je de pannenkoeken

- verhit de pan en laat er een stukje boter in smelten.
- giet met een soep- of sauslepel beslag in de pan en draai het vuur laag.
- bak de pannenkoek langzaam gaar, let op dat hij niet bruin wordt.
- flip hem enkele seconden om, schuif hem door de pan en laat hem er uit glijden.

Leg de pannenkoekjes op elkaar en serveer ze met stroop en poedersuiker

Regebboog Pannenkoeken / Rainbow Pancakes



Shopping list

- 125g self raising flour
- 2 free range eggs
- 250ml milk
- sachet vanilla sugar
- butter to bake in
- different food colours

Optional: syrup, powdered sugar, fruit

We bake - today only - rainbow pancakes because it's not every day Pancake Day ;)

How to make the batter

Sieve the flour in a bowl, put eggs and milk into another bowl.

Beat milk and eggs fluffy, add flour and vanilla sugar and beat all into a smooth batter.

Divide the batter between bowls, stir in the colours.

How to bake the pancakes

- Heat the pan and melt a knob of butter in it.
- Scoop with a spoon batter into the pan and turn the heat low.
- bake the pancake slowly until cooked, mind it doesn't brown.
- flip it for a second, slide it through the pan and let it glide out.

Stack the pancakes in colours and serve with syrup and powdered sugar.