

Kaas Blintzes / Cheese Blintzes



Boodschappenlijstje

Voor de Blintzes

4 grote vrije uitloop eieren, kamertemperatuur
120 ml water
120 ml melk
1/2 theelepels zout
125 gram patent bloem
100 gram boter, om te bakken

Voor de vulling

500 gram ricotta, kamertemperatuur
1 eetlepel boter, gesmolten
1 vrije uitloop eidooier, op kamertemp.
2 theelepels vanille-extract
60 gram suiker (of meer naar smaak)
Fruit vers of uit blik, om te garneren

Zo maak je Kaasblintzes

Klop in een kom 4 eieren, water, melk, zout en bloem tot alles goed gemengd is.

Overdrijf het kloppen niet.

Dek het beslag af en laat het minimaal 30 minuten op kamertemperatuur rusten.

Als er kleine meeldeeltjes achterblijven in het beslag, worden ze tijdens de rust opgenomen.

Verhit een koekenpan en doe er een klontje boter in, roer het beslag kort door zodat het glad is.

Schep beslag in de pan en draai de pan rond, bak de pannenkoek kort, laat hem niet bruin worden!

Draai de pannenkoek om en bak de andere kant ook een paar seconden.

Laat de pannenkoek uit de pan glijden op keukenpapier.

Herhaal met overig beslag, gebruik steeds nieuwe klontjes boter en stapel de gebakken blintzes op elkaar.

Zo maak je de Kaasblintzes af

Leg een blintz op je werkblad en schep er 1 tot 2 eetlepels vulling op.

Rol de blintzes op en bak ze in boter goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Snij de blintzes netjes doormidden en serveer ze met het fruit en strooi er eventueel wat poedersuiker over.

Happy Hanukkah!

Kaas Blintzes / Cheese Blintzes



Shopping list

For the Blintzes

4 large free range eggs, room temperature
120ml water
120ml milk
1/2 teaspoon salt
125g plain flour
100g butter, for frying

For the Filling

500g ricotta, room temperature
1 tablespoon butter, melted
1 large egg yolk, at room temperature
2 teaspoons vanilla extract
60g sugar (or more to taste)
Fruit, fresh or tinned, to garnish

How to make Cheese Blintzes

Make the Filling

In a large bowl, mix together cheese, melted butter, yolk, vanilla, and sugar until well combined.

Make the Blintzes

In a bowl, beat together 4 eggs, water, milk, salt, and flour until well-mixed, don't over-beat.

Cover the batter and allow it to rest at room temperature, for at least 30 minutes.

If small particles of flour remain they will be absorbed during the resting period.

Heat a skillet and add a knob of butter to the pan, stir the batter briefly until smooth.

Spoon batter into the pan and swirl it around, for a thin, round shape, do not let the pancake brown!

Flip and cook the other side for a few seconds too, slide the blintz onto kitchen paper.

Repeat with the remaining batter and keep using knobs of butter, stacking the blintzes when they are done.

How to assemble

Place a blintz on your work surface and put 1 to 2 tablespoons of filling on it.

Roll the blintzes up then fry them in butter until golden brown and drain on kitchen paper.

Cut the blintzes neatly in half and serve with the fresh or canned fruit, optional sprinkle some icing sugar.

Happy Hanukkah!