



Naam:

Klas: Datum:

American Pancakes

Amerikaanse pannenkoekjes zijn kleiner en dikker dan onze pannenkoeken. In Amerika staan ze op elke ontbijttafel.

Ingrediënten (2pers)

- 2 eieren
 - 300 ml karnemelk
 - 1 tl vanille-extract
 - 30 gr boter, gesmolten
 - 250 gr bloem
 - ¼ tl zout
 - 1 el bakpoeder
 - 1 el suiker
 - boter, om in te bakken
1. Doe de eieren met de karnemelk, het vanille-extract en de gesmolten boter in een kom en klop deze los met een garde
 2. Voeg de bloem, het zout, bakpoeder en de suiker toe en klop deze los met een garde. Roer goed door elkaar, tot je beslag goed gemengd is. Het is een redelijk dik beslag. Laat 10 minuten rusten voor je begint te bakken.
 3. Verwarm een grote koekenpan op middelhoog vuur en laat een klein klontje boter in de pan smelten.
 4. Giet met een soeplepel 1 of meerdere hoopjes beslag in de pan.
 5. Laat de pannenkoekjes rustig bakken op matig vuur tot de bovenkant droog is. Keer ze met behulp van een spatel om en bak ook de andere kant goudbruin.
 6. Serveer de American pancakes (lauw)warm met vers fruit en een beetje esdoornsiroop