

# Recept: Pannenkoeken



Voor 10 pannenkoeken



Tijd: 45 minuten



Moeilijkheidsgraad:  
Gemiddeld

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place	Omrekenen voor 1 persoon
<b><u>Voor het pannenkoekenbeslag</u></b>			
<input type="checkbox"/> Patisserie bloem	200 g	Afwegen en Zeven	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Ei	2	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Eidooier	1	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Volle melk	500 ml	Afmeten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Boter	40 g	Afwegen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Zout	snuifje	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Vanillesuiker	1 zakje		<input type="checkbox"/>
<b><u>Voor erbij</u></b>			
Bruine suiker, confituur, bloedsuiker of choco			

# Bereiding: Pannenkoeken

## Stap 1: het beslag maken

- Smelt de boter in een klein kommetje
- Doe de bloem en de vanillesuiker in een ruim bekken, meng goed en maak een kuiltje in het midden
- Voeg de melk toe en roer ze geleidelijk onder de bloem met een volk of een garde
- Doe er de gesmolten boter en een snuifje zout bij en roer goed
- Giet het beslag door een zeef
- Laat het beslag 15 minuten rusten in de koelkast

## Stap 2: Bakken

- Neem een platte pannenkoeken pan met anti-aanbaklaag
- Smelt een klein klontje boter in de pan
- Gebruik een pollepel of een maatbeker om telkens een hoeveelheid beslag in de pan te gieten
- Draai eventueel de pan even rond, zodat je overal beslag hebt
- Laat de pannenkoek langs deze zijde mooi bruin bakken
- Met een pannenkoeken spatel kan je de pannenkoek omdraaien of gooi de pannenkoek de lucht in en vang hem weer op - voor de durvers!
- Leg de gebakken pannenkoeken op een bord en bak de rest. Hou je pannenkoeken warm met een velletje aluminium folie