

Pannenkoeken

Ingrediënten

- 400 gram bloem
- 1 zakje zelfrijzend bakmeel
- 1 liter melk
- 8 eieren
- vloeibaar bakprodukt
- zout naar smaak

Werkwijze

1. Zeef het meel in een kom, voeg het zelfrijzend bakmeel toe, maak een kuiltje in het midden en voeg de eieren eraan toe.
2. Voeg 30 centiliter melk toe. Begin het deeg te kloppen en voeg al kloppend de rest van de melk toe. Voeg als laatste het zout toe.
3. Als het deeg mooi glad is, laat het dan een uurtje rusten.
4. Maak een koekenpan goed warm, voeg een beetje bakprodukt toe en verspreid dit over de bodem van de pan zodat deze geheel bedekt is.
5. Giet een kleine pollepel deeg in de pan, beweeg de pan zodat het deeg de bodem bedekt en zet de pan terug op de warmtebron. Laat de bovenkant van de pannenkoek droog worden.
6. Zodra de bovenkant van de pannenkoek droog is, keer deze dan om en bak de onderkant bruin.
7. Zet een pan water op; leg er een bord bovenop. Alle gemaakte pannenkoeken kunnen op dit bord worden gestapeld zodat ze warm blijven. Dek ze af met een deksel.

8. Serveer hartig met bijv. zalm en zure room of ham/bacon (al op het deeg in de pan leggen zodat deze meebakt) met of zonder gemalen parmezaanse kaas. Ook zoet lekker met rozijnen (meebakken), appelmoes, appelstroop, Nutella, jam of suiker en een scheutje citroen.*