



Recept voor

Pannenkoeken

Pannenkoeken bakken van het verse pannenkoekenmeel van Korenmolen de Zandhaas is een feest! Dit recept geeft een geurige, soepele pannenkoek. Je kunt ze zelfs heel dun als flensjes bakken. Beleg ze bijvoorbeeld met jam en plakjes banaan, uitgebakken spek en stroop, roomboter en suiker of met vers fruit, ijs en likeur.

Ingrediënten 10 – 12 pannenkoeken van 20 cm doorsnee

200 gram pannenkoekenmeel (of 150 gram molenbloem plus 50 gram boekweitmeel)
4 gram zout
2 eieren
0,5 liter melk
Ongeveer 50 gram roomboter om in te bakken

Bereidingswijze

1. Meng het pannenkoekenmeel met het zout en maak hierin een kuiltje
2. Breek de eieren in het kuiltje en giet er 1 dl melk in.
3. Vanuit dit midden een dik beslag roeren. Verdun het beslag door steeds iets melk toe te voegen. Op deze wijze krijg je een egaal beslag zonder klontjes.
4. Verwarm iets boter in de koekenpan en schenk zoveel beslag hierin dat het over de bodem kan uitvloeien.
5. De pannenkoek is gaar als de bovenkant droog is. Dan de pannenkoek omdraaien en de andere zijde ook goudbruin bakken.
6. Stapel de pannenkoeken op elkaar. Je kunt de stapel pannenkoeken warm houden door het bord boven op een pan met kokend water te zetten.
7. Eet smakelijk!