



RECEPT VOOR HET BAKKEN VAN PANNENKOEKEN

Voor 4 personen heeft u nodig:

600 gram pannenkoekmeel

20 gram bakkersgist of 1 zakje droge gist of ½ fles bier

0,5 tot 0,7 liter lauw water of melk (het beste is de helft melk, de helft water)

2 tot 3 eieren

5 gram zout (een afgestreken theelepel)

40 gram gesmolten bakboter.

Het pannenkoekmeel in een diepe schaal doen en in het midden een kuil maken;

Doe hierin de gist of het bier en vermeng dit met de melk en het water;

Voeg dan de geklutste eieren toe met het zout en de gesmolten boter;

Vermeng alles goed met een mixer, voeg eventueel nog water en melk toe, zodat er een vloeibaar geheel ontstaat zonder klonters..

Het beslag tenminste ½ uur laten rijzen.

Daarna kan gebakken worden. Als het beslag te dik is nog wat water en melk toevoegen. De pan moet goed warm zijn en met weinig boter worden ingevet. Na 2 of 3 pannenkoeken de pan weer licht invetten.

Verder geldt hoe dunner de pannenkoeken hoe beter.