

Pannenkoeken

10 min. + 30 min. rijzen + baktijd

✘ **Ingrediënten:** voor 8 pannenkoeken

- 125 gram zelfrijzende bloem
- 2 eieren
- 2.5 dl melk
- 8 koffielepel boter
- 2 eetlepels suiker
- 1 zakje vanillesuiker

✘ **Bereiding:**

1. Doe de bloem, de eieren, de suiker, de vanillesuiker en de melk in een mengkom.
2. Voeg beetje bij beetje 8 eetl. water toe.
3. Mix met de staafmixer tot een mooi glad beslag zonder klonters is gekomen.
4. Het beslag moet dun en vloeibaar zijn, dus voeg indien nodig nog wat water toe.
5. Verhit een pan met antiaanbaklaag en smelt per pannenkoek ± 1 koffiel. boter in de pan per pankoek.
6. Dek het deeg af met een vochtige doek en laat ten minste 30 min. rijzen op kamertemperatuur.
7. Schep een kleine pollepel beslag in de pan en draai met de pan zodat de bodem mooi bedekt is.
8. Bak tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin.
9. Zet het vuur lager en draai de pannenkoek om met een spatel met gleuven.
10. Bak verder tot de onderkant goudbruin is.
11. Voor de andere pannenkoeken moet je het vuur niet hoger zetten, de pan is nu warm genoeg.

✘ **Tips:**

FLENSJES EN PANNENKOEKEN

Flensjes zijn eigenlijk flinterdunne pannenkoekjes. Het beslag is hetzelfde als dat van pannenkoeken, behalve dat er in flensjesdeeg soms wat meer eieren worden verwerkt. Het beslag van flensjes hoeft geen suiker te bevatten.

Pannenkoeken warm houden. Om de pannenkoeken warm te houden, kookt u water in een kookpot. Plaats een bord met de verse pannenkoeken op de kookpot en dek af met aluminiumfolie.