



## American pancakes

*Dikke, luchtige pannenkoekjes die je opstapelt en overgiet met ahornsiroop. Het perfecte weekendontbijt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 2 el suiker
- 1 el bakpoeder
- 1 snuif zout
- 2 eieren
- 300 ml melk
- 50 gr gesmolten boter
- 1 kl vanille-extract
- boter om te bakken

## Bereidingswijze

---

1. Meng in een kom de bloem, suiker, het bakpoeder en het zout.
2. Klop in een andere kom de eieren los met de melk, de gesmolten boter en de vanille.
3. Giet het natte bij het droge en roer net tot een dik, licht klontig beslag. Niet te lang mengen.
4. Laat het beslag 10 minuten rusten.
5. Verhit een koekenpan op matig vuur met een klontje boter.
6. Schep telkens een pollepel beslag in de pan. Bak tot er belletjes verschijnen aan de bovenkant, draai dan om en bak de andere kant goudbruin.
7. Stapel de pancakes op en overgiet met ahornsiroop, eventueel met vers fruit.