



American pancakes

Dikke, luchtige American pancakes die je opstapelt en overgiet met ahornsiroop. Het perfecte weekendontbijt voor jong en oud.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Ontbijt

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 2 el suiker
- 1 el bakpoeder
- 1 snuifje zout
- 2 eieren
- 300 ml volle melk
- 50 gr boter, gesmolten en licht afgekoeld
- 1 kl vanille-extract
- boter om te bakken

Bereidingswijze

1. Meng in een ruime kom de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout.
2. Klop in een tweede kom de eieren los met de melk, de gesmolten boter en het vanille-extract.
3. Giet het natte mengsel bij het droge en roer met een vork of garde net zo lang tot je een dik, licht klontig beslag hebt. Roer niet te lang: een paar klontjes zijn geen probleem en zorgen net voor luchtige pancakes.
4. Laat het beslag 10 minuten rusten op kamertemperatuur.
5. Verhit een koekenpan of bakplaat op matig vuur. Smelt er een klein klontje boter in en verdeel het over de bodem.
6. Schep per pancake een volle pollepel beslag in de pan. Bak rustig tot er belletjes aan de bovenkant verschijnen en de randjes droog zien, ongeveer 2 tot 3 minuten.
7. Draai de pancake voorzichtig om met een spatel en bak de andere kant nog 1 tot 2 minuten goudbruin.
8. Herhaal met het resterende beslag en voeg telkens een klein klontje boter toe aan de pan.
9. Stapel de pancakes op een bord en serveer onmiddellijk met ahornsiroop.

Tip

Zorg dat de gesmolten boter voldoende afgekoeld is voor je ze bij de eieren mengt, anders stolt de boter door het temperatuurverschil en krijg je klonters vet in het beslag.

Lekker met

Lekker met vers fruit zoals aardbeien of bosbessen, of met een klodder slagroom.

Dranktip

Serveer met een glas vers sinaasappelsap of een kop sterke koffie voor een klassiek Amerikaans weekendontbijt.