



Dikke Vlaamse pannenkoeken

Zachte, dikke pannenkoeken zoals van bij grootmoeder, licht knapperig aan de rand en luchtig vanbinnen. Ideaal voor een lui zondagsontbijt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Ontbijt

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 2 eieren
- 500 ml melk
- 1 snuifje zout
- 1 el kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 50 gr boter (om te bakken)
- poedersuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem samen met het zout en de suikers in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden.
- 2.** Breek de eieren in het kuiltje en giet er een scheutje van de melk bij.
- 3.** Klop met een garde vanuit het midden alles glad, zodat er geen klonters ontstaan, en voeg dan geleidelijk de rest van de melk toe tot je een gladde, lopende beslag hebt.
- 4.** Laat het beslag minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur, zo wordt de pannenkoek soepeler.
- 5.** Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze zacht bruist.
- 6.** Giet met een pollepel wat beslag in de pan en draai de pan rond zodat de bodem gelijkmatig bedekt is.
- 7.** Bak de pannenkoek 1,5 tot 2 minuten tot de onderkant goudbruin is en de bovenkant droog oogt, keer hem dan en bak nog 1 minuut.
- 8.** Stapel de pannenkoeken op een bord onder een deksel om warm te houden en bestrooi voor het serveren met poedersuiker.

Tip

Laat het beslag zeker rusten, dan krijg je soepelere pannenkoeken die niet scheuren bij het keren.

Lekker met

confituur, bruine suiker of stroop

Dranktip

een grote kom warme melk of verse koffie