



Dutch baby (Amerikaanse ovenpannenkoek)

Een grote, luchtige ovenpannenkoek die hoog opblaast in een hete pan en meteen weer inzakt tot een krokante rand met zacht midden. Bestrooid met poedersuiker en citroen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	2	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 3 eieren
- 100 gr bloem
- 150 ml melk
- 40 gr boter
- 1 el suiker
- 1 tl vanille-extract

1 snuf zout
2 el poedersuiker
0.5 citroen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden en zet een ovenvaste koekenpan mee op te warmen.
2. Klop de eieren luchtig in een kom en voeg de melk, het vanille-extract en de suiker toe.
3. Zeef de bloem met een snuf zout boven het mengsel en klop tot een glad, dun beslag zonder klontjes. Laat het beslag 10 minuten rusten.
4. Haal de hete pan uit de oven en laat de boter erin smelten tot ze bruist en de hele bodem en rand bedekt.
5. Giet het beslag in één keer in de hete pan met de gesmolten boter.
6. Zet de pan meteen terug in de oven en bak de dutch baby 18 tot 20 minuten tot hij hoog opgeblazen en goudbruin is.
7. Open de ovendeur pas op het einde, zodat de pannenkoek niet te vroeg inzakt.
8. Bestrooi de warme dutch baby royaal met poedersuiker, knijp er wat citroensap over en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op kookpot.be