



Pannenkoeken

Dunne, goudbruine pannenkoeken die smelten op de tong. Heerlijk met een laagje bruine suiker, confituur of gewoon een klontje boter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 50 cl melk
- 3 eieren
- 1 snuifje zout
- 1 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- boter om te bakken
- bruine suiker om te serveren

Bereidingswijze

1. Doe de bloem, het zout, de suiker en de vanillesuiker in een ruime kom. Maak een kuiltje in het midden en breek er de eieren in.
2. Klop de eieren los en giet er beetje bij beetje de melk bij terwijl je van binnen naar buiten roert, tot je een glad, klontervrij beslag krijgt.
3. Laat het beslag 20 à 30 minuten rusten. Het wordt iets dikker, voeg dan eventueel een scheutje melk toe voor dunne pannenkoeken.
4. Verhit een pannenkoekpan op matig vuur en smelt er een klein klontje boter in. Giet een pollepel beslag in de pan en draai de pan rond zodat de bodem dun bedekt is.
5. Bak de pannenkoek 1 à 2 minuten tot de onderkant goudbruin is en de randen loskomen. Keer hem om en bak de andere kant nog een minuutje.
6. Hou de pannenkoeken warm onder een doek en bak zo de rest. Serveer met bruine suiker, confituur of een klontje boter.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)