



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'	30'	4	Ontbijt

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 2 eieren
- 500 ml volle melk
- 1 snufje zout
- 1 el kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker (8 gr)
- 50 gr boter (om te bakken)
- poedersuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Zeef de bloem samen met het zout, de kristalsuiker en de vanillesuiker in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden.
2. Breek de eieren in het kuiltje en voeg een scheutje van de melk toe.
3. Klop met een garde vanuit het midden alles glad zodat er geen klonters ontstaan, en voeg dan geleidelijk de resterende melk toe tot je een gladde, lopende beslag bekomt.
4. Dek de kom af met een keukenhanddoek en laat het beslag minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
5. Verhit een klontje boter (ongeveer 5 gr) in een bakpan op middelhoog vuur tot ze zacht bruist.
6. Giet met een pollepel een flinke scheut 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 er droog uit ziet, keer hem dan voorzichtig om met een spatel en bak nog 1 minuut.
8. Voeg voor elke nieuwe pannenkoek een klein klontje boter toe aan de pan.
9. Stapel de gebakken pannenkoeken op een bord en dek af met een omgekeerde kom of deksel om ze warm te houden.
10. Bestrooi vlak voor het serveren met poedersuiker.

Tip

Laat het beslag zeker rusten voor het bakken: de bloem kan dan volledig hydrateren, wat soepelere pannenkoeken geeft die minder snel scheuren bij het keren.

Lekker met

confituur, bruine suiker of stroop

Dranktip

Een grote kom warme melk of een kop verse koffie.