

# Basisrecept pannenkoeken

ongeveer 12 pannenkoeken



eenvoudig

tot 15 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het pannenkoekenbeslag:

250 g bloem

3 eieren

500 ml melk

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

½ zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder

- 1 Zeef de bloem samen met de vanillesuiker en het backin bakpoeder in een mengkom. Maak in het midden een kuiltje, breek daarin de eieren. Meng alles goed door elkaar met een garde.
- 2 Voeg beetje bij beetje en al roerend de melk toe tot je een glad beslag krijgt.
- 3 Doe een beetje vet (boter of olie) in de pan en laat deze goed heet worden. Giet wat beslag in de pan en zet het vuur een beetje lager om het aanbranden te voorkomen.
- 4 Zodra de bovenkant van de pannenkoek droog is, draai de pannenkoek om en bak de andere zijde.

Smakelijk!