

Basisrecepten Pannenkoekenbeslag

8 - 10 porties



eenvoudig

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

140 g bloem
20 g poedersuiker
zout
2 eieren
250 ml halfvolle melk

1 Voor de bereiding:

Zet alle ingrediënten van tevoren klaar. Weeg bloem en suiker nauwkeurig af. Meet de melk af en controleer de eieren op versheid. Bereiding: Zeef de bloem boven een mengkom en voeg de suiker en het zout toe. Roer met de eieren en de melk een dun beslag.

- 2 Laat een klontje boter in een koekenpan heet worden, schep een lepel beslag in de pan en draai de pan rond zodat de gehele panbodem met het beslag is bedekt. Draai de pannenkoek om wanneer de bovenkant droog en de onderkant goudbruin is.

Variatips:

Om de pannenkoeken een bepaalde smaak te geven, kunt u kruiden toevoegen aan het beslag, of gehakte spinazie, gemalen kaas, stukjes ham, champignons, enz.

Voor de vulling:

De pannenkoeken kunnen gevuld worden met confituur, appelmoes, allerlei crèmes, hartig of zoet, zoals u zelf verkiest