

Ingrediënten voor 4 personen

3 eieren * 300 gram tarwebloem *
8 dl melk * mespunt zout *
mespunt bakpoeder * 50 gram
boter.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Nederlands

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pannenkoeken

Bereidingswijze

Breek de eieren boven de beslagkom. Klop ze met de garde los. Doe tarwebloem, melk, zout en bakpoeder erbij. Roer alles met een houten lepel tot een mooi glad papje. Laat een klontje boter in de pan heet worden. Hoe groter de koekenpan, des te meer boter je moet gebruiken. De boter is heet genoeg als er geen luchtbelletjes meer op drijven. Giet met de sauslepel zoveel beslag in de pan, tot de bodem helemaal bedekt is. Als de bovenkant van de pannenkoek droog is, keer je hem om met een pannenkoekmes. Nu laat je de andere kant van de pannenkoek bruin bakken. Je kunt pannenkoeken warm houden door ze te bewaren op een bord dat boven op een pan met heet water ligt.