



Bakken maar!

Met dit recept bak je 15 tot 20 overheerlijke American Pancakes. Als topping kun je zelf lekker aan de slag. Houden jullie van fruit? Probeer ze dan eens met blauwe bessen! Natuurlijk is poedersuiker of stroop ook overheerlijk op deze American Pancakes.

Ingrediënten

Voor het beslag

- 2 eieren
- 325 ml melk
(karnemelk is het lekkerst!)
- 250 gram bloem
- 1/4 tl zout
- 1 1/2 el bakpoeder
- 1 el suiker
- 30 gr. Boter
(gesmolten)

Bereiding American Pancakes

Doe de eieren met de helft van de karnemelk in een kom en klop deze los. Voeg de bloem, het zout, bakpoeder en de suiker toe en klop tot een gladde massa. Voeg de overige karnemelk en de gesmolten boter toe en mix tot een glad beslag zonder klontjes. Geen zin om te kloppen? Dan kun je het beslag ook in de blender maken! Doe daarvoor alle ingrediënten tegelijk in de blender en meng alles tot een glad beslag.

Verwarm de koekenpan op het vuur en laat een klein klontje boter in de pan smelten. Giet met een soeplepel drie of vier kleine hoopjes beslag in de pan. Laat de pancakes rustig bakken op matig vuur tot de bovenkant droog is. Keer ze met behulp van een spatel om en bak ook de andere zijde. Als ze klaar zijn maak je ze helemaal eigen met jouw favoriete topping (poedersuiker, blauwe bessen, stroop, noem het maar op!)



Rijntje Club



Meer van dit? Kom bij de Rijntje Club en ontvang maandelijks Rijntje Post met leuke dingen om te doen thuis en in Leidsche Rijn Centrum!

leidscherijncentrum.nl/rijntje