

PANNENKOEKEN MET LICHTMIS



Recept 1

BENODIGDHEDEN

- 1 kg Duo bloem
- 2 l melk
- 6 eieren
- 50 g suiker
- 5 g zout
- 35 g olie
- vanille (naar smaak)

DIKKE PANNENKOEKEN OP BASIS VAN TARWEBLOEM

RECEPT

- Meng de bloem, suiker, vanille en zout.
- Splits de eidooiers van het eiwit.
- Mix de melk, eidooiers en olie.
- Voeg het eerste mengsel en het tweede samen.
Roer goed tot een glad beslag.
- Klop het eiwit op tot sneeuw.
- Meng het opgeklopte eiwit luchtig onder het beslag.

TIP: DOOR HET OPKLOPPEN VAN HET EIWIT VERKRIJG JE EEN PANNENKOEK DIE DIKKER IS.

Recept 2

BENODIGDHEDEN

- 340 g Duo bloem
- 1 l melk
- 6 eieren
- 15 g suiker
- 2 g zout
- 75 g olie
- vanille (naar smaak)

FIJNERE PANNENKOEKEN OP BASIS VAN TARWEBLOEM

RECEPT

- Meng de bloem, suiker, vanille, eieren en zout.
- Voeg de olie toe. Roer goed tot een glad beslag.

TIP: MET DIT RECEPT BEKOM JE EEN FIJNERE PANNENKOEK, TYPE FLENSJE.

Recept 3

BENODIGDHEDEN

- 500 g Duo bloem
- 1 l melk
- 10 g bakpoeder
- 4 eieren
- 25 g suiker
- 4 g zout
- 250 g olie of vetstof
- vanille (naar smaak)

PANNENKOEKEN OP BASIS VAN TARWEBLOEM MET BAKPOEDER

RECEPT

- Meng de bloem en melk.
- Voeg de eieren toe en roer goed.
- Voeg de bakpoeder, suiker, zout en eventueel vanille toe.
- Giet de olie erbij en roer het geheel goed glad.
- Laat dit beslag 30 minuten rusten.

Recept 4

BENODIGDHEDEN

- 500 g Speltbloesem
- 1 l melk
- 6 eieren
- 24 g suiker
- 2 g zout
- 18 g olie of vetstof
- vanille (naar smaak)

PANNENKOEKEN OP BASIS VAN SPELT

RECEPT

- Meng de Speltbloesem, suiker, vanille, eieren en zout.
- Giet geleidelijk de melk erbij en roer tot een glad geheel.
- Voeg de olie toe.

TIP: SPELT GEEFT EEN IETS TAAIERE PANNENKOEK, MAAR IS ZEKER EVEN LEKKER.

Recept 5

BENODIGDHEDEN

- 250 g glutenvrij mix
- 0,5 l melk
- 1 ei
- 3,75 g verse bakkersgist
- 0,125 l water

GLUTENVRIJE PANNENKOEKEN

RECEPT

- Los de verse bakkersgist op in de melk.
- Voeg geleidelijk de glutenvrij mix toe.
- Meng met water en eieren. Roer tot een glad beslag.

TIP: IS HET BESLAG TE DIK? VOEG DAN MELK OF WATER TOE NAAR BELIEVEN.

TIP: JE KAN DE SUIKER VERVANGEN DOOR VANILLESUIKER VOOR MEER SMAAK. VOEG DE MELK BEETJE BIJ BEETJE BIJ HET BESLAG OM KLONTERS TE VOORKOMEN. BAK PANNENKOEKEN IN EEN HETE PAN, DAT BAKT GEMAKKELIJKER.