

Pannenkoeken

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

250 gram pannenkoekenmix van molen Windlust
1 mespuntje zout
2 grote eieren
0.5 l melk
boter om te bakken

Dit volkorenmeelrecept
wordt u aangeboden door
Korenmolen Windlust Nootdorp



Bereidingswijze

Doe de pannenkoekenmix met het zout, de eieren en de helft van de melk in een kom en meng met de garde of met de mixer tot een glad beslag.

Meng er daarna de resterende melk door.

Verhit een klontje boter in een koekenpan met een dikke bodem en een anti-aanbaklaag.

Schep een dun laagje beslag in de pan en draai de pan rond zodat het beslag gelijkmatig over de bodem kan uitlopen.

Laat de pannenkoek op middelhoog vuur circa 3 minuten bakken tot de onderkant gekleurd en de bovenkant droog is.

Keer de pannenkoek met behulp van een paletmes, een spatel of met een pannendeksel om en laat de onderkant in circa 1 minuut goudbruin bakken.

Laat de pannenkoek uit de pan op een platte schaal glijden en bak de overige pannenkoeken op dezelfde manier.

Houd de gebakken pannenkoeken warm op een pan met heet water of in een op 100 graden voorverwarmde oven.

Of warm ze later op in de magnetron.

Nog suggesties? Stuur een mail naar windlust@windlustnootdorp.nl