



AMERICAN PANCAKES

American pancakes maak je met bloem, karnemelk, eieren, bakpoeder, suiker, boter en een snufje zout. Het beslag bevat veel meer suiker en altijd bakpoeder. American pancakes zijn lekker dik en extra luchtig zijn en zijn heerlijk als ontbijt. Het recept is goed voor 12-16 pancakes. Bron: RutgerBakt.



Vorbereiding: 15 min. Bereiding: ca. 5 min.

Ingrediëntenlijst

- 250 gram Lelie's Tarwebloem of Lelie's Speltbloem
- 2 eieren
- 300 - 325 ml karnemelk. 300 ml zorgt voor dikker beslag en dikkere pancakes
- 1 tl vanille-extract, optioneel
- 30 gr boter, gesmolten
- ¼ tl zout
- 1 - 1½ el bakpoeder
- 1 el suiker
- boter, om de pan mee in te vetten
- Blauwe bessen, aardbeien en/of ahornsiroop, om mee te serveren.

Bereiding

- **Beslag maken.**
 - o Doe de eieren met de karnemelk, het vanille-extract en de gesmolten boter in een kom en klop deze los met een garde.
 - o Voeg de bloem, het zout, bakpoeder en de suiker toe en klop alle ingrediënten kort door tot alles goed gemengd is en je een redelijk dik beslag hebt. Meng het beslag niet te lang.
 - o Laat het beslag 10 min staan voordat je de American pancakes gaat bakken.
- **American pancakes bakken.**
 - o Verwarm de oven voor op 90°C om de gebakken pancakes te bewaren tot het uitserveren.
 - o Plaats een grote koekenpan op middelhoog vuur en laat een klein klontje boter in de pan smelten.
 - o Giet met een soeplepel of ijslepel drie kleine hoopjes beslag in de pan. De hoopjes moeten niet zo dun zijn als gewone pannenkoeken en je hoeft ze ook niet uit te laten lopen/te verspreiden, dat doen ze uit zichzelf een beetje.
 - o Laat de pannenkoekjes rustig bakken op matig vuur tot de bovenkant (bijna) droog is. Dit duurt ca. 2½-3 min).
 - o Keer ze met behulp van een spatel om en bak ook de andere kant goudbruin. Ca. één minuut.
 - o Bewaar de pannenkoeken in een voorverwarmde oven op 90°C tot je ze allemaal hebt gebakken.
 - o Serveer de American pancakes (lauw)warm.

Tot Slot

- Tip: gebruik een koekenpan met antiaanbaklaag of met dikke bodem, zodat de pancakes gelijkmatig garen en mooi goudbruin worden zonder aan te bakken.
- Serveer de scones met blauwe bessen, aardbeien en/of ahornsiroop (maple syrup). Of een combinatie van poedersuiker, een klontje boter en citroenschijfjes. Andere toppings zijn ander rood fruit, yoghurt en banaan.
- Alternatief voor karnemelk is gewone melk met één of twee theelepels citroensap.