



# AMERIKAANSE

# PANNENKOEKEN

## INGREDIËNTEN (voor 10 pannenkoeken)

- 115 gram bloem
- 3 eieren
- 200 ml karnemelk
- Theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- Voor de garnering: honing en gemengd rood fruit

## BENODIGDHEDEN

Skottelbraai met gladde bakplaat  
2 grote kommen  
Garde  
Soeplepel  
Spatel

1

Scheid de eieren en klop het eiwit stijf. Het eiwit is stijf genoeg wanneer je de kom op zijn kop kunt houden zonder dat het eiwit eruit valt.

2

Meng de rest van de ingrediënten tot een stevige massa. Schep vervolgens het stijve eiwit erdoorheen.

3

Laat de skottelbraai warm worden. Zet hem op een laag vuur om te voorkomen dat de pancakes te snel donker worden.

4

Doe een beetje boter op de skottelbraai en schep meerdere kleine schepjes van het beslag op de bakplaat. Doordat het beslag wat dikker is, kun je makkelijk kleine pancakes maken.

5

Draai de pancakes om, laat ze nog even bakken tot ze aan beide kanten mooi goudbruin zijn.