|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bereidingstechniek |  |  |
| * snijden * bakken in open pan * warm houden van gerecht |  |  |

|  |
| --- |
| **Ingrediënten/ benodigdheden (2 personen)** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Beslag | |  |  | | --- | --- | | Bakken |  | |  |  | |  |
| * 80 gram zelfrijzend bakmeel * 100 ml halfvolle melk * ½ ei * ½ appel * 30 gram rozijnen * 1 theelepel kaneel * 1 mespunt zout | * 1 fles bakboter   Garneren  • 1 eetlepel poedersuiker  • 3 blaadjes munt |  |
| Benodigdheden |  |  |
| * beslagkom * pollepel * zeef * maatbeker * koekenpan * pannenkoekmes/ spatel * kookpan * groot bord * groene snijplank * aardappelschilmesje * dunschiller * vergiet * bestekbord |  |  |

|  |
| --- |
| **Bereidingswijze** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Beslag bereiden** |  |
|  |  |
| 1. Zeef het zelfrijzend bakmeel, zout en kaneel boven een kom |  |
| 1. Klop in een kleine schaaltje het ei los met een vork |  |
| 1. Maak een kuiltje in het midden van het zelfrijzend bakmeel |  |
| 1. Giet het halve ei en de **helft** van de melk in het kuiltje |  |
| 1. Roer vanuit het midden met een pollepel het beslag glad. |  |
| 1. Wanneer er geen klontjes meer zichtbaar zijn, roer je de rest van de melk er al roerend door. |  |
| 1. Schil- en snijd de appel in zeer kleine blokjes en roer deze door het beslag. |  |
| 1. Spoel de rozijnen af in een vergiet, leg ze op een stukje keukenrol en roer ze door het beslag. |  |
| **Warm houden pancakes** |  |
| 1. Houd de pancakes warm op een bord bovenop een pan met zacht kokend water |  |
| **Bakken** |  |
| 1. Verhit in een koekenpan 1 eetlepel vloeibare boter |  |
| 1. Wacht tot de boter goed heet is |  |
| 1. Schenk het beslag in een maatbeker |  |
| 1. Schenk drie bergjes beslag in de pan. |  |
| 1. **Zet de hittebron laag** en laat het beslag zachtjes garen en licht bruin worden |  |
| 1. Wanneer er luchtbelletjes ontstaan of de bovenzijde van het beslag droog wordt, draai je de pancakes om met een bakspaan. |  |
| 1. Houd de pancakes warm op een bord bovenop een pan met zacht kokend water |  |
| 1. Herhaal stap 9 t/m 13 tot het beslag op is. |  |
| **Garneren** |  |
| 1. Bestrooi de pancakes met poedersuiker en garneer ze met de munt.   Eet smakelijk!!! |  |
|  |  |