|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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!!! |  |
|  |  |