Pannenkoeken bakken

Als je van pannenkoeken houdt, dan weet je waarschijnlijk wel dat er veel verschil zit tussen een zelfgemaakte pannenkoek of een kant-en-klare. We gaan een aantal manieren bespreken om aan een pannenkoek te komen.

Manier 1: naar een restaurant

Dit is de gemakkelijkste oplossing. Leuk als je wat te vieren hebt, maar niet een tijd in de keuken wilt staan. Ook een prima oplossing voor als je niet van afwassen houdt. Vaak zie je in pannenkoekenrestaurants eenzelfde soort inrichting: houten meubiliar, roodwit geblokte tafelkleedjes, stroop en suiker op tafel. In veel pannenkoekenrestaurants is een speelhoek of -tuin.

Manier 2: kant-en-klare pannenkoeken

Je kunt pakken met pannenkoeken kopen voor in de magnetron of oven. Dit zijn kant-en-klare pannenkoeken die alleen nog maar opgewarmt hoeven te worden. Je kunt ze meestal kopen in de smaken zoet of naturel, maar ook met spekjes is mogelijk. Deze pannenkoeken zijn helaas niet zo lekker als zelfgebakken pannenkoeken. Het is wel veel goedkoper dan een restaurant en sneller dan helemaal zelf bakken.

Manier 3: pannenkoekenmix

Als je pannenkoeken wilt bakken maar geen zin hebt om zelf beslag te maken, kun je ervoor kiezen om een fles of pak met pannekoekenmix te kopen. Wat water of melk toevoegen, schudden of mixen, en je kunt aan de slag met bakken.

Manier 4: helemaal zelf pannenkoeken bakken

Het is simpeler dan je denkt! Met (spelt)bloem, eieren, melk en een snufje zout maak je een beslag. Voor de juiste hoeveelheid kijk je even in een kookboek of op internet. Wel even goed opletten hoe je het beslag moet maken (niet alles in één keer in de kom doen, want dan krijg je klonten). Een “gevorderde” pannenkoekenbakker kan met meerdere pannen tegelijk aan het werk. Ook leuk: als je de pannenkoek in de pan wilt keren, hoef je geen spatel te gebruiken. Je kunt met een mooie worp de pannenkoek in de lucht omdraaien!

|  |  |
| --- | --- |
| Tips voor het bakken van pannenkoeken | |
| Tip 1 | extra ingredienten (bijv. appel, stroop, rozijnen, ananas) kun je direct in het beslag doen. Je kunt er ook voor kiezen om ze direct nadat je het beslag in de pan hebt gedaan, in het beslag te leggen. Bij spek is de volgorde andersom: eerst het spek even bakken, dan het beslag erbij. |
| Tip 2 | je kunt hartige pannenkoeken maken door wat kruiden aan het beslag toe te voegen. |
| Tip 3 | pannenkoeken worden extra lekker met wat vulling. Leg op de pannenkoek een zoete of hartige mix; rol of vouw de pannenkoek dan op en leg ze mooi opgemaak op een bordje. |
| Tip 4 | met poedersuiker en/of stroop kun je de pannenkoek versieren: leuk voor de jarige of bij een kinderfeestje. |