

🚜 PannenkoekenWoensdag 🚜

Wie: BR+MvdV+EJ+BHA+JE+RA+AM+
CHF+KvB+RS+MK+HvdV

Smaak: Goed
Bereidingstijd: Veel te lang
Afwastijd: Redelijk
Kosten p.p.: € 2,-
Special thanks to: MvdV+HvdV
Speciale benodigdheden: Veel pannen
Serveersuggestie: Niet biologisch

Ingrediënten voor 6 personen:

1 paar capabele Mensen
goede Pannen
1 Gasaansluiting
1 Gasfornuis
1 kg Tarwebloem
8 Eieren
2 l Melk
Appels
Ontbijtspek
snuffje Zout



Wist je dat: **Het bakken van pannenkoeken** altijd langer duurt dan verwacht?

Wat vindt Uw PromoCie:

De gehele PKW-experience is Heeren XVII cultureel erfgoed. Wij zijn vol lof voor deze pannenkoekenbakkers. Wij hopen dat deze traditie opvolging zal vinden bij de jeugd.

Bereiding:

1. Men neme een grote kom waar veel in past. Men tikt op de rand van de kom acht (8) eitjes kapot. De inhoud van de eieren laat men in de kom glijden, de schalen mag je opeten
2. Deze acht eieren goed door elkaar kloppen en daarna, al kloppend, 2 liter melk en een kilo tarwebloem toevoegen. Indien appelpannenkoeken gewenst zijn, kunnen geschilde en gesneden appels door het mengsel worden geroerd
3. Breng het geheel op smaak met een flinke snuf zout
4. Neem een pan en zet hem op het vuur. Breng met een mes een klein beetje boter aan in de pan en laat de boter goed warm worden
5. Neem een flinke scheut bekom en verdeel deze scheut over de gehele pan. Indien spekpannenkoeken gewenst zijn kan nu het ontbijtspek worden aangebracht op de pannenkoeken
6. Wacht tot de bovenkant van de pannenkoek goed droog is en draai 'm om. Even wachten en klaar! U heeft een pannenkoek
7. Herhaal stap 4 t/m 6 voor elke pannenkoek die je wenst te maken

Bij vragen: gebruik Google

