

Glutenvrije Pancakes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke pancakes zoals wij deze kennen van vroeger! Mooie buigzame zacht romige pancakes die zo op tafel staan om onze allerjongste te verblijden, of gewoon jezelf er mee te verwennen mag natuurlijk ook :)

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 16 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 2 eieren M
- 60 gram suiker
- 300 gram karnemelk
- 220 gram Schär kuchen und kekse
- Zakje vanillesuiker
- 20 gram gesmolten (room)boter

Bereidingswijze:

1. Klop de eieren met een garde samen met de suiker en vanillesuiker en voeg de karnemelk toe

2. Zeef een deel van het meel erop en roer met een garde, voeg vervolgens de rest van het meel toe
3. Voeg daarna de gesmolten boter toe en klop weer door. Als laatste voeg je de bakpoeder toe en klop je het tot een luchtig geheel
4. Warm een koekenpan op en schep steeds met een ijslepel 3 hoopjes met voldoende ruimte tussen elk. Smeer het iets uit tot een mooie cirkel met de achterkant van een eetlepel. Bak op middelmatig vuur
5. Wanneer de onderkant goudbruin is, draai je de pancake op. Bak tot de andere kant ook goudbruin is geworden
6. Serveer met honing en vers fruit

Notities: