

Glutenvrije Pannenkoeken

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Ik had nog een halve pak karnemelk staan dus dacht ik laat ik daar eens pannenkoeken van maken. Daarvoor gebruikte ik de Schär Kuchen und kekse. Hele lekkere pannenkoeken zijn daar uit gekomen. Wel wat minder makkelijk uitvloeibaar, dus daarvoor gebruikte ik een bakkwast om snel uit te smeren. Het resultaat mag er wezen en Ayman heeft weer lekker gesmuld! Heb je geen kant en klare mix in huis, probeer dan vooral dit recept een keer

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 140 gram Schär Kuchen und kekse
- 1 eetlepel suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 2 eetlepel zonnebloem olie
- snuf zout
- snuf kaneel
- 400 ml karnemelk
- 1 dessertlepel bakpoeder

Bereidingswijze:

1. Meng alle ingrediënten bij elkaar en daar op de melk. Mix met een handmixer of garde tot een mooi beslag
2. Het beslag kan iets dik zijn, maar meer melk toevoegen zorgt ervoor dat je pannenkoeken vochtig blijven van binnen.
3. Doe een lepel beslag in een koekenpan waarin je boter hebt laten smelten en spreid het uit door ronddraaiende bewegingen te maken. Lukt dit niet over de gehele [pan](#), gebruik dan een siliconen bakkwast en smeer het uit over de gehele oppervlakte. Bak aan beide kanten goudbruin
4. Werk het beslag af

Notities: