

Pannenkoeken (recept van Jo)

± 500 g bloem (Stichting Holten's Molen)

1 theelepeltje zout

1 eetlepel suiker

3 eieren

Melk toevoegen tot een mooi glad beslag ontstaat.

Pan voorverwarmen en bakken met olie (bijv. Bartholie). Als beslag bovenop gestold is, de pannenkoek draaien met deksel of broodmes.

Spek-, kersen- of kaas pannenkoek

Alles zoals boven echter spek enz. in beslag in pan leggen alvorens dit gestold is, draaien en afbakken.

P.S. Beslag 's morgens maken voor namiddag of 's avonds bakken. Beslag komt dan tot rust.

Eierpannenkoeken

200 g pannenkoekenmeel

4 g zout

2 eieren

½ ltr melk

± 40 g boter of margarine

De bloem met het zout vermengen, hierin een kuiltje maken. In het kuiltje de eieren breken en 1 dl melk schenken. Van het midden uit roerende, een dik glad beslag maken. Dit goed roerende langzamerhand verdunnen met de overige melk, tot weer een glad beslag verkregen is. Voor elke pannenkoek in een koekenpan iets boter lichtbruin laten worden. Hierin met een diepe lepel zoveel beslag uitgieten dat dit over de gehele panbodem juist kan uitvloeien. De pannenkoeken vlug gaar en aan weerskanten goudbruin bakken (niet keren voordat de bovenkant opgedroogd is). De pannenkoeken netjes op elkaar stapelen en warm geven met suiker of pannenkoekenstroop.

Spekpannenkoeken

250 g bloem - 5 g zout - 1 ei - 10 g gist - 4 ½ dl melk

150 g vet rookspek dun uitgesneden

De bloem en het zout goed vermengen; een kuiltje in de bloem maken, hierin het ei breken. De gist aanmengen met iets lauwe melk en met de helft van de lauwe melk in het kuiltje schenken. Van het midden uit roerende, een dik glad beslag maken en dit enige minuten beslaan. Goed roerende het beslag langzamerhand met de overige lauwe melk verdunnen, tot weer een glad beslag verkregen is, dat als koord van de lepel afloopt. Het beslag toedekken en op een tamelijk warme plaats ± 1 uur laten rijzen. Het rookspek in dunne plakjes snijden en in een grote koekenpan langzaam laten uitsmelten het spek met het vet in een kommetje doen. Voor elke pannenkoek wat spekvet heet laten worden, hierin ¼ of 1/5 deel van het beslag gieten en dit snel over de gehele panbodem laten uitvloeien. Op het beslag hier en daar enige stukjes spek leggen. De pannenkoeken langzaam gaar en aan weerskanten goudbruin bakken (niet keren voordat de bovenkant opgedroogd is). De pannenkoeken netjes op elkaar stapelen en warm geven, met suiker of stroop.