



ingrediënten

200 gram zelfrijzende bloem



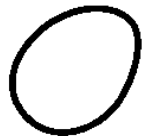
een halve liter merk

30 gram suiker



1 pakje vanillesuiker

4 eieren



boter

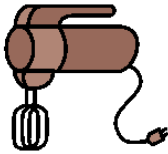


keukenmateriaal

kom



mixer



pollepel



pan



soeplepel



maatbeker



weegschaal



bord





bereidingswijze

1. Alles afwegen en afmeten
 - Weeg 200 gram bloem af
 - Doe een halve liter melk in de maatbeker
 - Weeg 30 gram suiker af
 - Kluts 4 eieren

2. Alles samenvoegen
 - Zeef de bloem en doe ze in een kom
 - Voeg er de suiker bij
 - Doe er ook de vanillesuiker bij
 - Maak een kuiltje
 - Doe in het kuiltje de melk en de eieren.
 - Mix alles goed door elkaar

3. Bakken
 - Laat boter warm worden in de pan
 - Doe er een lepel pannenkoekenbeslag in
 - Laat de pannenkoek bakken langs de ene kant
 - Draai de pannenkoek om
 - Laat de pannenkoek bakken langs de andere kant

EET SMAKELIJK !!!!!