

Rozijnen pannenkoeken

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
75 gram rozijnen
olie om te bakken



Was de rozijnen.

Doe de rozijnen in een schaal met water.
Laat de rozijnen 30 minuten weken.



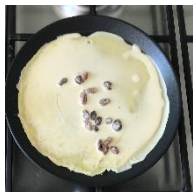
Giet de rozijnen af en laat ze uitlekken.
Breek de eieren in een kopje.
Doe de bloem in een beslagkom.
Maak een kuiltje in het midden.



Giet de eieren in het kuiltje.
Begin vanuit het midden te roeren.
Giet de helft van de melk erbij.
Klop met een garde tot een glad beslag.



Giet de rest van de melk erbij en roer het even door.
Doe de uitgelekte rozijnen bij het beslag.
Roer het goed door elkaar.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, een soeplepel beslag in de pan doen.
Bak tot de bovenkant van de pannenkoek droog is.



Draai de pannenkoek om met een pannenkoekmes.
Bak deze kant nog 3 minuten.
Bak zo nog 3 pannenkoeken.