



Korenmolen “De Oude Molen”



Oude molense Pannenkoeken (+/- 20 stuks)

Benodigdheden:

- Zakje (gezeefde) pannenkoekenmix.
- Een liter melk.
- vier eieren.
- 4 eetlepels zonnebloemolie.

Bereidingswijze:

- Doe de melk in een diepe kom.
- Voeg de eieren en de zonnebloemolie toe.
- Al roerende het meel toevoegen.
- Geheel goed mixen tot een glad beslag.

Het beslag is goed wanneer het ongeveer als dunne yoghurt is. Eventueel nog een scheutje melk toevoegen.

In een koekenpan een beetje olie of margarine doen. Als de olie dampst of wanneer de margarine gesmolten en lichtbruin is, twee juslepels beslag in de pan doen. De pan voorzichtig ronddraaien tot de hele bodem bedekt is met het beslag. Bak de pannenkoek op een niet te hoge vlam tot hij aan de onderkant goudbruin en aan de bovenkant droog is. Keer de pannenkoek en bak ook de andere kant goudbruin.