

Finse pannenkoek / Finnish pancake



De boodschappen

- 150 gram meel
- 2 eetlepels suiker
- 4 grote vrije uitloop eieren
- 25 gram boter
- 1 theelepel bakpoeder
- snufje zout
- 600 ml melk
- poedersuiker om te bestrooien

Deze Finse pannenkoek is bijna een taart, lekker dik en zoet.

Zo maak je een Finse pannenkoek

Roer meel, bakpoeder, zout en suiker door elkaar.

Maak een kuiltje in het meel en breek er de eieren in.

Mix het meel door de eieren tot het een dik beslag is.

Giet de melk langzaam in de draaiende mixerkom, klop tot alle melk is opgenomen.

Bedek de kom, laat het beslag 30 min. rusten.

Verwarm de hetelucht oven voor op 180°C / gasoven 200°C.

Smelt de boter in een steelpan, vet de ovenschaal in en giet het beslag erin.

Plaats de ovenschaal in de oven. Bak de pannenkoek in 30 minuten bol en goudbruin.

Bestrooi de pannenkoek met poedersuiker en geef er fruitcompôte bij.

Voor de variatie kun je de pannenkoek ook serveren met crème fraîche, jam, stroop of honing.

Finse pannenkoek / Finnish pancake



Shopping list

- 150g plain flour
- 2 tablespoons sugar
- 4 large free range eggs
- 25g butter
- 1 teaspoon baking powder
- pinch of salt
- 600ml milk
- powdered sugar to dust

This Finnish pancake is more like a pudding than a pancake, nice & fluffy and sweet.

How to bake a Finnish pancake

Stir flour, baking powder, salt and sugar together, make a well in the flour, break the eggs in it.

Mix in all the flour until you have a thick batter, while mixing, pour in the milk gradually.

Whisk the batter until light and airy and until all milk is incorporated.

Cover the bowl, let the batter rest for 30 min.

Preheat the oven to Fan 180 ° C / Gas 200 ° C.

Melt the butter in a pan, brush it into the baking dish and pour in the batter.

Place the oven dish in the oven.

Bake the pancake in 30 minutes risen and golden brown.

Sprinkle the pancake with powdered sugar, serve with fruit compôte.

For variation you can serve the pancake with crème fraîche, jam, syrup or honey.