

## Gundel palacsinta, Hongaarse crêpes / Gundel palacsinta, Hungarian crepes



### De boodschappen

#### Voor de crêpes

160 gram bloem  
1/4 theelepel zout  
4 kleine vrije uitloop eieren  
350 ml melk  
30 gram gesmolten boter  
extra boter voor het bakken  
1 eetlepel bruine rum (optioneel)  
poedersuiker naar smaak

#### voor de vulling

60 gram walnoten  
30 gram rozijnen  
30 gram rietsuiker  
rasp van een ½ citroen  
2 eetlepels bruine rum (optioneel)

#### voor de chocolade saus

150 gram pure chocolade  
100 ml melk  
100 l slagroom  
45 gram bevroren boter, in blokjes

**Gundel palacsinta kom je overal in Hongarije tegen.** Voor volwassenen gaat er rum in het beslag en in de vulling, voor de kids laat je de rum weg. Ze zijn in ieder geval heerlijk!

### Zo maak je het beslag

Klop de eieren luchtig en schuimig in de mixer.

Zeef het meel met het zout in delen bij de eieren.

Mix tot de eieren en het meel één geheel geworden zijn.

Meet de melk af en smelt de boter.

Voeg al mixend langzaam de melk en de boter (optioneel de rum) toe.

Klop tot het beslag luchtig is en dek het af met vershoudfolie.

Laat het beslag het liefst een uurtje staan voor het bakken, op kamertemperatuur.

## Gundel palacsinta, Hongaarse crêpes / Gundel palacsinta, Hungarian crepes

### **De walnoot/rozijnen vulling**

Hak de walnoten met de rozijnen fijn.

Voeg de suiker (en optioneel de rum) toe.

Roer de citroenrasp erdoor.

De vulling ruikt heerlijk!

### **De chocolade saus**

Breek de chocolade in stukken en doe het in een steelpan.

Doe de melk en de room erbij en laat het samen smelten.

Doe de koude boterblokjes er ook bij en roer ze door de chocoladesaus.

### **Zo bak je crêpes**

Vet de koekenpan in met boter.

Schep het beslag in de pan en laat het uitvloeien.

Keer de crêpe om als de rand bruin wordt.

Laat de crêpes op een verwarmd bord glijden.

Vouw ze dubbel, vul ze en vouw ze weer dubbel.

Serveer de Gundel palacsinta met de chocoladesaus.

Strooi er desgewenst nog wat poedersuiker op.

### **Jó étvágyat kívánunk!**

## Gundel palacsinta, Hongaarse crêpes / Gundel palacsinta, Hungarian crepes



### Shopping List

#### For the crepes

160g flour  
1/4 teaspoon salt  
4 small free range eggs  
35.ml milk  
30g melted butter  
+ extra for baking  
1 tablespoon brown rum (optional)  
icing sugar to taste

#### for the filling

60g walnuts  
30g raisins  
30g demerara sugar  
zest from 1/2 a lemon  
2 tablespoons brown rum (optional)

#### for the chocolate sauce

50g dark chocolate  
100ml milk  
100 ml double cream  
45g frozen butter, cubed

**Everywhere in Hungary you'll see Gundel palacsinta.** For adults there is rum in the batter and the filling, for kids you leave out the rum. They're delicious anyway!

### How to make the batter for crepes

Beat the eggs airy and frothy in a mixer.

Sieve the flour and the salt gradually into the eggs.

Mix until the eggs and the flour are combined.

Measure the milk and melt the butter.

Add while mixing slowly the milk and the butter (optional the rum).

Whisk until the batter is airy, then cover it in cling film.

Preferably put the batter aside for an hour before baking, at room temperature.

## Gundel palacsinta, Hongaarse crêpes / Gundel palacsinta, Hungarian crepes

### **The walnut/raisins filling**

Chop the walnuts and the raisins fine.

Add the sugar (optional the rum).

Add the lemon zest too and stir.

The filling smells delicious!

### **The chocolate sauce**

Break the chocolate into pieces and put it in a saucepan.

Add the milk and cream, let it melt and stir it together.

Add the cold butter cubes and stir them into the chocolate sauce too.

### **How to bake the crepes**

Brush the frying pan with butter.

Ladle the batter into the pan.

Let the batter run to the edge.

Turn the crepe when the rim browns.

Slide the crepes on to a preheated platter.

Fold the crepes, fill them and fold again.

Serve the Gundel palacsinta with the chocolate sauce.

**Jó étvágyat kívánunk!**