



Desserten

Fluffy ovenpannenkoek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 milliliters melk
1 theelepel vanille-extract
250 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
3 eetlepels fijne suiker
50 gram boter (gesmolten)
1 citroen (geraspt)
3 eieren
poedersuiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de gesmolten boter met een kwastje over een ovenschaal.

Klop de melk met de eieren, vanille-extract, bloem, bakpoeder en suiker tot een glad beslag. Giet voorzichtig in de ovenschaal. Zet 15 minuten in de oven tot de randen mooi fluffy zijn en het midden voldoende gegaard.

Bestrooi de pannenkoek met de citroenrasp en met de poedersuiker. Serveer meteen.

Tip: Ook lekker met vers fruit of bessenconfituur.

Keukenbenodigdheden

Oven

