



Na wat speurwerk,
hiernaast een foto
uit 2000

Hallo top koks,

Op woensdag is het op Speelstad pannekoeken dag, dit is al vele jaren een traditie, de pannenkoeken worden door ouders of medewerkers thuis of op het terrein gebakken en het enige wat jullie hoeven te doen is ze opeten.

Helaas gaat deze traktatie dit jaar aan jullie neus voorbij tenzij jezelf aan het bakken slaat met wat hulp van je ouders.

Natuurlijk kan je hier voor een pak pannekoekmix halen maar hier onder een recept hoe je het beslag eenvoudig zelf kan maken.

- 2 eieren
- 250 gr bloem
- 500 ml melk
- snufje zout
- boter of margarine om in te bakken

Bereidingswijze: Meng in een kom het ei, de bloem, melk en een snufje zout. Als alle klontjes zijn verdwenen, kunnen de pannenkoeken gebakken worden.

Verwarm een beetje boter of margarine in een pan. Wacht even totdat de pan goed warm is, en verdeel dan met een soeplepel wat beslag in het midden van de pan. Beweeg je pan een beetje heen en weer zodat het beslag over de hele pan verdeeld is. Bak de pannekoek ongeveer 2-3 minuten totdat de bovenkant droog is. Draai de pannekoek om en bak de pannekoek nog ongeveer 1-2 minuten op de andere kant.

Natuurlijk verwachten we wel foto's en filmpjes van jullie heerlijke pannekoeken, van de volgende uitdagingen:

1. Hoe vaak kan jij je pannekoek in de lucht gooien en omdraaien?



2. Maak jij de mooiste of vreemdste pannekoek?



Voedingskleurstof toegevoegd aan het beslag

