



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE






INGREDIËNTEN

60 gr bloem
125 ml volle melk
2 grote eieren
2 el kristalsuiker
1 tl vanille extract
0,5 tl zeezout
1 el ongezoeten boter

Om te serveren:

Vers fruit in het seizoen
Honing, jam en poedersuiker

DUTCH BABY PANCAKE

-  **Nagerecht**
-  **2-4 personen**
-  **25 minuten**

1. Doe de bloem, melk, eieren, suiker, vanille en het zout in een blender. Mix voor 10 seconden, schraap langs de zijkanten en mix nog eens 10 seconden. Het beslag zal vrij vloeibaar zijn.
2. Laat het 20-25 minuten staan. Dit geeft de bloem de kans om de vloeistof op te nemen.
3. Verwarm de pan en de oven. Zet de oven op een temperatuur van 220°C. Terwijl de oven voorverwarmt zet je de pan er ook al in. Op die manier is de pan goed heet voordat je het beslag erin doet.
4. Zodra de oven en pan op temperatuur zijn haal je de pan uit de oven en voeg je de boter toe. Draai de pan rond zodat de boter de bodem en zijkanten bekleedt.
5. Giet nu het beslag op de boter en draai zo nodig de pan weer even rond om het gelijk te verdelen. Zet terug in de oven.
6. Bak de Dutch Baby tot de pannenkoek omhoog is gekomen en mooi bruin is geworden. De tijd is nogal afhankelijk van de pan die je gebruikt dus hou het goed in de gaten. Ongeveer 15 minuten.
7. Haal uit de oven. De pannenkoek zal in het midden weer instorten waardoor je de karakteristieke Dutch baby vorm krijgt. Vul het met het verse fruit en bestrooi met poedersuiker.