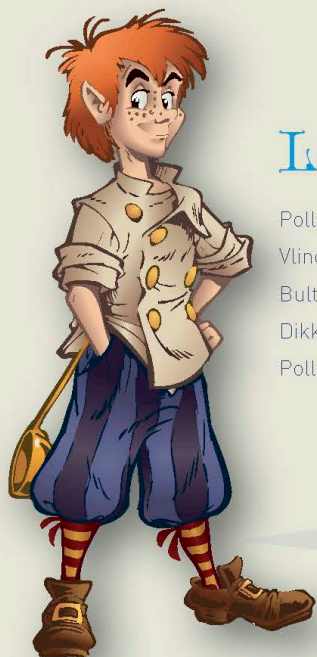


Inhoudsopgave



Leer bakken met Polle

Polles perfecte pannenkoekenbeslag	10
Vlinderdunne pannenkoekjes	12
Bultenvrije pannenkoeken	14
Dikke pannenkoekjes	16
Polles poffertjes	18



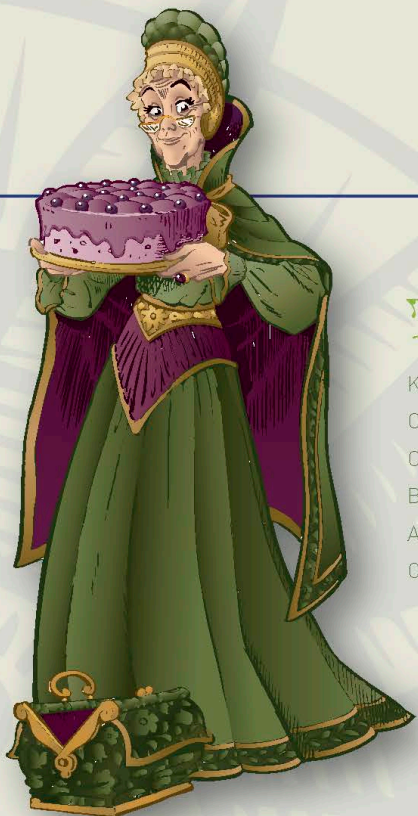
Hartige pannenkoeken van O.J. Punctuel

De kaaspannenkoek	24
Spekpannenkoek met ui	26
Deftige zalmpannenkoek	28
Courgettepannenkoekjes	30
Prachtige pannenkoekenlasagne	32



Zoete zondes van Pardoes en Pardiyn

Bananenpannenkoekjes	36
Symbolicaanse stapelpannenkoekjes	38
Toveren met toppings	40
Hemelse confettipannenkoekjes	44
Pannenkoek met appel-kaneelvulling	46
Vlinderdunne vakantiecrêpes	48
Pannenkoek met krokante wafeltjes	50
Het grote pannenkoekenversierbuffet met Pardiyns hartenpannenkoekjes	52
Tekenpannenkoek	56
Feestelijke pannenkoekenkebabs	58
Dubbeldikke chocopannenkoekjes	60
Kaiserschmarrn kostelijk rommeltje	62



Taartjes van Alicia, de oude toverfee

Koninklijk familietaartje	68
Op-z'n-kop-taartje	72
Opgedirkte cheesecake	74
Baklavapannenkoekentaart	76
Appelbollen	78
Chocoladecake uit de koelkast	80

Deftige desserts van koning Pardulfus

Regenboogtoet kleurrijk dessert	86
Kokosrijstpudding met abrikozenjam	88
Cakeje-in-een-mok	90
Toverijs van banaan met pindakaas	92



Gluten- en lactosevrij met Grootmagister Almar

En dan hebben we nog Grootmagister Almar, die wonderlijke beslagjes brouwt, waardoor je geen bukten of buikpijn krijgt. Zie je de kristallen bol bij een recept staan, dan weet je dat deze recepten lactose- en glutenvrij zijn!





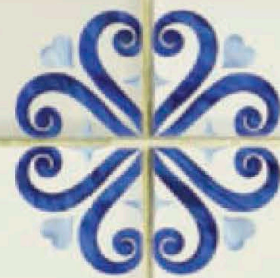
Leer bakken met Polle

Of je nou dikke of dunne, kleine of grote, zoute of zoete, bolle of platte pannenkoeken bakt, het begint bij de basis! Daar weet ik als koksmaatje alles van. Ik zwaai al jaren de pollepel in de keuken (tenminste, als de chef-kok er even niet is...) en gooide al duizenden pannenkoeken in de lucht. Kwestie van geduld en veel oefenen. Succes!





*Polles
Tip* | *Hoe zwaarder de pan,
hoe lekkerder de pannenkoek.*



Polles perfecte pannenkoekbeslag

Het geheim van goudglanzend bruin ligt in een zware pan.

- 1 Maak je de pannenkoeken helemaal zelf? Zet dan een grote kom klaar en houd hierboven een zeef. Kiep **de bloem** en het zout in de zeef. Schud en wiebel tot alles in de kom is beland. Breek **de eieren** boven de kom en giet er de helft van **de melk** bij. Klop met een keukenklopper tot een glad beslag. Giet nu de rest van de melk erbij en klop opnieuw.
- 2 Is er een volwassene in de keuken? Dan kun je Polles beslag ook met **een handmixer** maken. Stop alle ingrediënten in de kom en mixen maar.
- 3 Dek de kom af met plasticfolie en laat het beslag 30 min. staan. Zo kunnen **de luchtballen** uit het beslag ontsnappen en warmt het vast een beetje op.
- 4 Zet **de koekenpan** op het fornuis. Stook een takkenbosvuur, gasvlam of kookplaat flink hoog en laat de pan goed heet worden. Smelt onder-tussen de boter in een klein pannetje of in de magnetron. Spetter een drupje water in de koekenpan. Gaat het drupje dansen en springen, dan is de pan heet genoeg.
- 5 Giet voor de eerste pannenkoek de helft van de **gesmolten boter** in de pan. Laat de boter bubbelen en bruisen en dan helemaal vloeibaar worden.
- 6 Schep **een soeplepel** vol beslag in de hete pan. Draai de pan rond zodat de hele bodem bedekt raakt. Zet terug op het vuur en draai het vuur iets omlaag. Bak de pannenkoek 2 min. aan deze kant, totdat de bovenkant bijna helemaal droog is. Kijk even om het hoekje om te zien of de onderkant van de pannenkoek al mooi bruin wordt. Zo niet, zet het vuur dan iets hoger en bak nog heel eventjes. Draai de

pannenkoek om en bak de andere kant in nog ½-1 min. goudglanzend bruin.

- 7 Voor de rest van de pannenkoeken hoeft je de bodem en zijkanten van de pan alleen nog maar **in te kwasten** met een dun laagje gesmolten boter. Houd de pannenkoeken warm (zie pagina 7) tot je alle beslag hebt opgebruikt.

! Polles perfecte pannenkoeken zijn hoogst heerlijk met stuifsuiker. Wat je allemaal nog meer voor lekkers kunt doen met deze pannenkoeken, vind je in de hoofdstukken Zoete Zondes en Hartige pannenkoeken van dit boek.

VOOR 8-10 PERFECTE
PANNENKOEKEN 4 PERSONEN

Beslag

- ♥ 250g bloem (of 50% bloem en 50% boekweitmeel)
- ♥ 1 tl zout
- ♥ 2 eieren
- ♥ 500 ml melk
- ♥ 25g boter

Extra nodig

- ♥ plasticfolie
- ♥ koekenpan van 20 cm Ø met antiaanbaklaag
- ♥ keukenkwastje
- ♥ soeplepel met 75 ml inhoud

A round, porous pancake sits on a white plate with a blue scalloped edge. To the left, a white bowl contains a light brown batter. A vintage metal cookie press with a gear mechanism and a circular cutter is positioned on a wooden cutting board. In the background, a glass jar with a metal clasp holds a wooden spoon and some flour. The entire scene is set on a blue and white checkered tablecloth.

Goede raad van Grootmagister Almar

Je kunt deze buitenvrije pannenkoekjes ook heel goed als wrap gebruiken.
Doe er wat lekkers in, rol 'm op en neem mee voor tijdens de pauze.



Bultenvrije pannenkoeken



Het lekkerst als-ie lekker luchtig is. Even in de koelkast dus. ————— **glutenvrij, lactosevrij**

- 1 Meng de bloem en het zout in een kom. Maak een kuiltje in het midden. Doe een derde deel van het water erbij en begin te kloppen met een keukenklopper. Voeg nogmaals zoveel water toe, klop opnieuw en giet vervolgens de rest van het water erbij. Klop **het brouwsel** glad en meng daarna het ei erdoor.
- 2 Dek het beslagbrouwsel af met plasticfolie en zet 1 uur in de **koelkast**. (Heb je haast of erge honger? Dan kun je deze stap ook overslaan. Je pannenkoekjes worden dan iets dunner.)
- 3 Smelt de boter in een pannetje of in de magnetron en laat afkoelen. Laat de koekenpan goed warm worden. Spetter een drupje water in de koekenpan. Gaat het drupje **dansen** en **springen**, dan is de pan heet genoeg. Kwast de bodem en zijkanten van de pan in met de boter (of olie) en wacht tot de boter gaat sissen. Giet nu 1 soeplepel beslag in de pan en beweeg de pan snel rond om het beslag goed te verdelen.
- 4 Laat de pannenkoek 1-2 min. **bakken** en draai dan om. Bak de andere kant in ½-1 min. iets bruin.



**8 PANNENKOEKEN
4 PERSONEN**

Ingrediënten

- ♥ 160 g boekweitmeel ♥ 1 tl zout
- ♥ 350 ml water of amandelmelk
- ♥ 1 ei ♥ 25 g boter (of een scheut olie als je lactosevrij eet)

Extra nodig

- ♥ plasticfolie ♥ koekenpan van 20 cm Ø met antiaanbaklaag
- ♥ soeplepel met 75 ml inhoud
- ♥ keukenkwastje