

Blok	Pannenkoeken (les 1)
Recept	Pannenkoek (zoet)
Doel	Als je een zoete pannenkoek wil bakken dan zal je eerst de appel moeten bakken.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=QdpO91LbOgg

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
62/63 gram bloem	Grote beslagkom
125 gram melk	Bolzeef
1 ei	Mes
Zout	Garde
Olie of boter	Maatbeker
	Koekenpan
½ appel	Plat bord
1 of 2 eetlepels rozijnen	Prullenbakje
	Weegschaal
	Dunschiller
	Aardappelmesje
	Snijplank
	Eetlepel
	Kommetje
	Spatel

	Stappenplan	Check
1.	Doe de rozijnen in het kommetje.	
2.	Laat warm water in het kommetje lopen zodat de rozijnen onder water staan.	
3.	Laat de rozijnen 10 minuten wellen in het warme water.	
4.	Doe een mespunt zout bij de bloem.	
5.	Zeef de bloem boven de beslagkom.	
6.	Maak een kuultje in de bloem.	
7.	Schenk de helft van de melk erin.	
8.	Roer met een garde alle klonten eruit.	
9.	Doe het ei erbij.	
10.	Roer het beslag glad.	
11.	Doe de rest van de melk erbij.	
12.	Roer het beslag glad.	
13.	Doe het beslag in de maatbeker.	
14.	Spoel het water van de rozijnen weg.	
15.	De rozijnen mogen in het kommetje blijven zitten	
16.	Schil de halve appel.	
17.	Verwijder het klokhuis.	
18.	Snijd de appel in dunne partjes.	
19.	Doe olie of boter in de koekenpan.	
20.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	

21.	Zet de koekenpan op het vuur.	
22.	Laat de olie warm worden/boter smelten.	
23.	Bak de appelpartjes aan één kant 1 tot 2 minuten.	
24.	Keer de appelpartjes om.	
25.	Schenk de helft van het beslag erbij.	
26.	Strooi naar wens wat rozijnen op het beslag.	
27.	Bak de pannenkoek tot de bovenkant van de pannenkoek droog is.	
28.	Draai de pannenkoek om.	
29.	Laat de pannenkoek op het bord glijden.	
30.	Doe een beetje nieuwe olie of boter in de pan.	
31.	Bak de 2 ^e pannenkoek precies hetzelfde als de 1 ^e .	
32.	Lekker voor op de pannenkoek is wat kaneelsuiker. Meng 1 eetlepel suiker met 1 eetlepel kaneel.	

