

Ingrediënten

40 g (gram) Bloem
0.25 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
20 ml Melk
2 Stuk(s) Eidooier
1 tl (theelepels) Vanille extract
0.25 tl (theelepels) Zout
2 Stuk(s) Eiwit
25 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
Boter of olie om in te bakken

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Koekenpan met passend deksel
Spuitzak

1. Pancake beslag bereiden

Mix de **bloem (40 g)**, **bakpoeder (0.25 tl)**, **melk (20 ml)**, **eidooiers (2 stuks)**, het **vanille extract (1 tl)** en het **zout (0.25 tl)** in een kom luchtig met een mixer.

Zorg dat de kom en de garden brandschoon zijn. Doe de **eiwitten (2 stuks)** in de mengkom en begin met mixen. Voeg de **suiker (25 g)** toe zodra de eiwitten er wit uit gaan zien. Schep nu het bloemmengsel door de eiwitten. Let op! Doe dit voorzichtig anders gaat de luchtigheid verloren.

2. Soufflé pancakes bakken

Verwarm de koekenpan voor met een beetje boter of olie in de pan.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit een hoopje beslag in de koekenpan of in de bakring die in de pan ligt. Sluit de pan af met een deksel. Zet de warmtebron laag.

Keer na 5/6 minuten de pancake soufflé om. Doe dit voorzichtig, bijvoorbeeld met een spatel die je begeleid met een extra lepel in je andere hand. En bak deze nogmaals 5/6 minuten.

Serveer de pancakes met een klontje boter en ahornsiroop.