

Pannenkoekentaart met jam

Ingrediënten:

- 1 liter melk
- 5 eieren
- 500 gram bloem
- 2 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 mespuntje zout
- 1 el zonnebloemolie



Zo maak je het:

1. Maak de pannenkoeken. Meng de bloem met het zout en suiker. Klop in een andere kom de eieren goed los, voeg de melk toe en meng goed door elkaar. Voeg nu beetje bij beetje melk toe aan de bloem. En roer elke keer goed door. Zo ontstaan er de minste klontjes. Wanneer alle melk aan bloem is toegevoegd, voeg je tot slot de zonnebloemolie en het zakje vanillesuiker toe.
2. Bak de pannenkoeken in een kleine pan van ongeveer 20 cm. Bak ongeveer 12-14 pannenkoeken, of totdat het beslag op is. Maak de pannenkoekentaart gelijk al op de schaal waar je hem op wilt serveren. Dat is het gemakkelijkste. Begin met een pannenkoek op de bodem. Bestrijk met flink wat jam en leg de volgende pannenkoek er op. Maak zo een hele stapel. Je kunt ook jam op de bovenste pannenkoek smeren, garneren met vers fruit. Snijd de pannenkoekentaart in kleine punten en serveer meteen.