

DINE SE PANNEKOEK



DINE SE PANNEKOEK

2 eiers

600 ml melk

500 ml (2 koppies) meelblom

2,5 ml ($\frac{1}{2}$ teelepels) bakpoeier

2,5 ml ($\frac{1}{2}$ teelepel) sout

30 ml (2 eetlepels) sonneblomolie

15 ml (1 eetlepel) brandewyn

olie vir bak

Klits die eiers en melk en voeg die meelblom, bakpoeier en sout geleidelik by.

Klop die olie en brandewyn by.

Laat die beslag vir 'n halfuur staan voor jy begin bak.

Keer die pannekoek op 'n bord uit, strooi kaneelsuiker oor en druk suurlemoensap oor.

Rol op met 'n vurk

Resep geplaas deur : Rene Truter Wessels

Dine van Zyl se pannekoek