

Vaderdag pannenkoekprikker (4 stuks)



Wat je nodig hebt voor de prikkers

- Knipvel vaderdagprikkers
- Schaar
- Lijm
- 4 satéprikkers

Wat je nodig hebt voor de pannenkoeken

- 100 gram Koopmans pannenkoeken glutenvrij*
- 160 gram melk of lactosevrije melk
- 1 ei
- 8 aardbeien
- Olie of boter om in te bakken
- iets voor op de pannenkoek dat je vader lekker vindt. Denk aan: jam, stroop, poedersuiker, hocoladepasta. Alles moet natuurlijk wel glutenvrij zijn.

Spullen uit de keuken die je nodig hebt

- Digitale weegschaal met gramverdeling
- Kleine mengkom
- Mixer met kloppers of een garde
- Koekenpan
- Spatel
- Bord
- Keukenpapier
- Kartelmesje



* Kun je geen glutenvrije Koopmans pannenkoekenmix vinden neem dan een glutenvrije pannenkoekenmix van een ander merk of kijk op onze website hoe je zonder mix pannenkoeken kunt bakken. Kies wel altijd bloem of pannenkoekenmix met het Crossed Grain keurmerk, of met een glutenvrije claim en/of glutenvrij logo.

<https://www.glutenvrij.nl/koken-bakken/glutenvrij-recept/40/Pannenkoeken>

Zo maak je pannenkoekenprikkers voor je vader

- Begin met het maken van de vaderdagprikkers. Dit kun je al een dag voor Vaderdag doen.
- Print het knipvel uit op stevig papier en knip de figuren langs de buitenrand uit
- Smeer lijm op de achterkant van een figuur.
- Plaats een achterkant van een satéprikker midden over het eerste figuur.
- Plak de andere kant van hetzelfde figuur met de onbedrukte kant op het eerste figuur.
Maak op deze manier nog 3 vaderdagprikkers.

Op Vaderdag bak je pannenkoeken

Vraag of een volwassene je wil helpen, want je gaat met vuur en een hete koekenpan werken.

- Zet een kleine mengkom op een digitale weegschaal. Zet de weegschaal aan.
- Doe 100 gram pannenkoekenmix in de mengkom.
- Weeg hier 160 gram melk bij. Op de weegschaal staat nu 260.
- Breek een ei en doe wat erin zit bij de pannenkoekenmix en de melk.
- Mix nu alles met een mixer met kloppers of een garde op hoge snelheid door elkaar. Doe dit zolang tot je een glad beslag zonder klontjes hebt.
- Zet een lege koekenpan op het fornuis en laat hem heel heet worden.
- Doe een klein scheutje olie of een klontje boter in de pan en laat dit heet worden.
- Giet de helft van het beslag in de pan en draai de pan daarna meteen rond, zodat er overal een laagje beslag komt en je een mooie ronde pannenkoek krijgt.
- Zet het vuur nu middelhoog en laat de onderkant langzaam bruin worden.
- Kijk wanneer de randjes loslaten en de bovenkant van de pannenkoek niet meer vloeibaar is, of je de pannenkoek met een spatel op kunt tillen. Pas op dit is heet!!!
- Draai de pannenkoek als hij loskomt om. Lukt dat niet dan wacht dan nog een minuutje.
- Laat de onderkant een paar minuten bakken tot hij goudbruin is.
- Kijk regelmatig of hij niet te bruin wordt. Pas op dit is ook heet.
- Laat de pannenkoek, als hij klaar is uit de pan op een groot bord glijden.
Je kunt de pannenkoek warm houden in een oven die op 50 graden is voorverwarmd of tussen 2 borden op een pan met kokend water. Dit is heet!!!
- Bak nu met de rest van het beslag een tweede pannenkoek. Hou deze ook warm.
- Was de aardbeien en dep ze voorzichtig droog met keukenpapier en haal de groene kroontjes er met een kartelmesje vanaf.
- Laat de pannenkoeken een klein beetje afkoelen, zodat je ze kunt vasthouden.
- Smeer iets dat je vader lekker vindt op de pannenkoeken en rol ze zo strak mogelijk op.
- Snij 1 centimeter van de uiteinden van de opgerolde pannenkoek, zodat daar een recht snijvlak zit.
- Verdeel elke pannenkoek in stukjes van ongeveer 2 ½ centimeter.
- Prik een opgerold stuk pannenkoek aan een prikker. Pas op dat het stuk niet tegen het papier komt, want dan wordt het vies.
- Prik er een aardbei onder.
- Doe dan nog een stuk pannenkoek eraan en als laatste weer een aardbei.
Maak zo 4 Vaderdag pannenkoekenprikkers en leg ze op een mooi bord.



Veel plezier met deze verrassing voor je vader!

PS. We vinden het leuk wanneer je op Facebook of Instagram een foto van jouw Vaderdag pannenkoekenprikkers met @NederlandseCoeliakieVereniging plaatst. Natuurlijk pas nadat je je vader ermee verrast hebt!

Vaderdagprikker

Maak een lekkere spies voor je vader met deze vaderdagprikkers. Steek er opgerolde pannenkoeken, stukken fruit, worst of kaas aan.



Benodigdheden: schaar, satéprikkers, lijm

Hoe maak je de vaderdagprikker?

1. Print dit knipvel uit op stevig papier.
2. Knip de figuren langs de buitenrand uit.
3. Smeer lijm op de achterkant van een figuur.
4. Plaats een achterkant van een satéprikker midden over het figuur.
5. Plak de andere kant van hetzelfde figuur met de onbedrukte kant op het eerste figuur.
6. Steek allemaal lekkere dingen voor je vader aan de vaderdagprikker.