



🕒 ± 0.5 uur

 6 personen



Japanese fluffy pancakes lijken enorm op American Pancakes, maar zijn heel erg luchtig, zacht en licht. Je gebruikt eigenlijk grotendeels dezelfde ingrediënten als voor de Amerikaanse pannenkoekjes, maar doet wel wat anders met de eieren. De eieren split je namelijk en de eidooiers meng je met de andere ingrediënten tot een glad beslag. Daarna spatel je voorzichtig de eiwitten door het beslag heen. De eiwitten nemen lucht op in het beslag, waardoor de pannenkoekjes luchtiger en zacht worden. Ze krijgen bijna de structuur van cakejes, heerlijk!

- 10 gram vanille bourbon pasta;
- 130 gram Molen de Hoop Patentbloem;



- 1 eetlepel kristalsuiker;
- 1 zakje bakpoeder;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 2 eigelen, maat M;
- 4 eiwitten, maat M;
- 60 milliliter volle melk;
- Snufje keukenzout;
- Koekenpan.

Recept

1. Klop de eiwitten stijf in een roestvrijstalen kom.
2. Mix de eidooiers, melk en vanille extract door elkaar heen tot 1 geheel.
3. Meng de bloem, suiker, bakpoeder en snufje zout door de eidooiers heen.
4. Spatel de eiwitten voorzichtig door het beslag heen.
5. Zet de pan op een middelhoog vuur en spray de bakspray in de pan.
6. Doe voor elke pancake 2 laagjes beslag op elkaar in de pan.
7. Zet de deksel op de pan.
8. Bak beide kanten in 2 minuten gaar.
9. Laat de pannenkoekjes even afkoelen.
10. Garneer de pancakes met rood fruit.

Handige informatie

Hoe kun je de Japanese fluffy pancakes het beste bewaren?

Blijven er een aantal fluffy pancakes over? Dan is het natuurlijk handig om te weten hoe je de lekkernijen het beste kunt bewaren. Gelukkig kun je de pancakes prima een aantal dagen bewaren en op een later moment opeten. Verpak de pannenkoeken in aluminiumfolie en leg ze in de koelkast. Als je dat doet, kun je de lekkernijen prima 2 dagen bewaren.

Bekijk ook eens onze andere pancake recepten!

Zijn deze Japanese fluffy pancakes ook zo goed bij jou in de smaak gevallen en wil je nog eens heerlijke pancakes maken? Bekijk dan eens alle recepten van varianten op deze pannenkoekjes die wij op onze blog hebben staan.

Je vindt er onder andere dit [recept voor heerlijke red velvet pancakes](#) en een [recept voor verrukkelijke chocolate chip pancakes](#). Eet jij om wat voor reden dan ook vegan? Dan kun je dit [recept voor een vegan pancakes](#) maken.



[Bekijk al onze pancake recepten hier!](#)

Bezoek eens onze blog!

Ben jij dol op bakken en houd je ervan om regelmatig nieuwe recepten uit te proberen? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij ruim 1.400 recepten op onze blog hebben verzameld. Van heerlijke taart en cake recepten tot aan hartige brood recepten. Wij hebben echt voor ieder wat wils! Daarnaast voegen wij wekelijks nieuwe recepten toe en is het dus zeker de moeite waard om regelmatig onze blog te bezoeken. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Deel jouw Japanse fluffy pancakes met ons!

Ben jij van plan om met ons recept Japanse fluffy pancakes te bakken? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen wij jouw foto zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Dr. Oetker Backin (bakpoeder) 80g (5x16g) (Art.nr.: D100015)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

