



Slowakije

Makové palacinky

Maanzaadpannenkoekjes

Voor de pannenkoeken:

½ l. melk
2 eieren
50 gr. gemalen maanzaad
1 zakje vanillesuiker
1 el. suiker (of minder, maar beslist niet meer)
200 gr. bloem
een snufje zout

Voor de maanzaad vulling:

200 gr. gemalen maanzaad
100 gr. suiker
1 zakje vanillesuiker
kaneel
1 tl. fijngeraspte citroenschil
2 el. pruimenjam
2 dl. melk

Voor de pruimensaus:

500 gr. verse pruimen (of 50 - 60 gr. gedroogde)
kaneel
1 zakje vanillesuiker
suiker naar smaak
evt. een scheutje rum

Voor de pannenkoekjes meng je de ingrediënten in een kom en klop je ze goed. Laat het beslag een half uurtje rusten.

Voor de vulling breng je de melk aan de kook. Daar los je de suiker en de vanillesuiker in op. Doe er het maanzaad, de citroenschil, een snuf kaneel en twee el. pruimenjam bij. Een theelepeltje rum kan geen kwaad, maar hoeft niet. De bedoeling is om een dikke, stevige saus te krijgen.

www.ajvar.nl



Slowakije

Voor de saus ontpit je de pruimen en snij je ze in vieren. Niet kleiner, want we willen nog wel graag af en toe een stuk pruim tegenkomen. Je kunt ook ingemaakte pruimen gebruiken. Kook ze in een klein beetje water samen met de vanillesuiker en een snuf kaneel. Als de saus een mooie dikte begint te krijgen voeg je suiker naar smaak toe. Er mag een scheut rum doorheen, maar dat moet natuurlijk niet.

Bak van het beslag in een met boter of olie ingevette koekenpan dunne pannenkoekjes. Daarover smeer je een laagje van de warme maanzaad vulling. Rol de pannenkoekjes op en overgiet ze met de hete pruimensaus.