



Kefirpannenkoekjes met bramencoulis

Voor 2-4 personen
(12 pannenkoekjes)

Voor de bramencoulis
300 g bramen
50 g fijne kristalsuiker
sap van ½ citroen
snuf pimentpoeder

Voor de pannenkoekjes
80 g tarwebloem
½ theel. zuiveringszout
2 theel. suiker
¼ theel. zout
1 ei
230 ml melkkefir of karnemelk
boter, om te bakken

Voor erbij
verse bramen
zure room

Deze Russische pannenkoekjes zijn populair in de hele voormalige Sovjet-Unie. De kefir – een gefermenteerde melkdrank – maakt ze lekker licht en luchtig. Ze zijn heerlijk met alle soorten jam, maar deze bramencoulis moet je ook echt eens proberen. En als je moerbeien hebt, kun je daar uiteraard ook coulis van maken.

Maak de bramencoulis. Doe de bramen en de kristalsuiker in een pan (zonder water!). Zet de pan op het vuur en laat de bramen een paar minuten pruttelen tot ze zijn stukgekookt. Schud de pan af en toe. Voeg het citroensap en het pimentpoeder toe en wrijf de massa door een zeef.

Maak de pannenkoekjes. Zeef de bloem, het zuiveringszout, de suiker en het zout boven een kom. Meng de ingrediënten en maak een kuiltje in het midden. Breek het ei boven het kuiltje en voeg de melkkefir toe. Klop het geheel met een garde tot een mooi glad pannenkoekbeslag.

Verhit een koekenpan op halfhoog vuur en laat een klontje boter smelten. Schep een paar lepels van het beslag in de pan om pannenkoekjes met een diameter van 8-10 centimeter te maken. Bak de pannenkoekjes tot de onderkant goudbruin is en er luchtbelletjes verschijnen op de bovenkant. Keer ze en bak de andere kant. Houd de pannenkoekjes warm terwijl je op dezelfde manier de overige pannenkoekjes bakt.

Serveer de pannenkoekjes warm met de bramencoulis, wat verse bramen en een flinke schep zure room.