

DOMO

RECEPTEN
RECETTES
REZEPTEN
RECIPES



DO9042P

PRODUCT OF **LINEA** 2000

NEDERLANDS

CHOCOLADEFLENSJES Voor 4 personen

- 4 eieren
- 200g bloem
- 4 dl melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eetlepels cacao poeder

Doe een kleine hoeveelheid van de melk bij de cacao en meng tot een gladde vloeistof.

Klop de eieren los. Meng ze met de bloem. Voeg de rest van de melk en de vanillesuiker toe. Meng het geheel tot een glad mengsel. Voeg nu het cacao mengsel bij het beslag.

Bak de flensjes op de pannenkoekenmaker. Zorg ervoor dat ze niet te hard gebakken zijn, dit kan de cacao bitter maken.

Serveer naar believen met poedersuiker, honing, chocolade of ijs.

APPELPANNENKOEKEN Voor 4 personen

- 250g bloem
- ½ liter melk
- 4 eieren
- zakje vanillesuiker
- 2 appelen
- poedersuiker

Verwijder het klokhuis uit de appelen. Bak ze zachtjes aan op de pannenkoekenmaker. Terwijl maakt u het deeg voor de pannenkoeken, met de bloem, melk, suiker en eieren.

Giet het mengsel over de appelen en bak de pannenkoek aan beide zijden mooi goudbruin.

Werk af met poedersuiker.

PANNENKOEKEN BRÉSILIENNE Voor 4 personen

- 250g bloem
- ½ liter melk
- 4 eieren
- Zakje vanillesuiker
- vanille-ijs
- Bresilienne nootjes
- Karamel
- Slagroom

Maak het pannenkoekendeeg met de bloem, suiker, melk en eieren. Bak de pannenkoeken in de pannenkoekenmaker.

Leg een bolletje vanille-ijs op de pannenkoeken. Overgiet het ijs met karamel en bestrooi met de nootjes. Vouw de pannenkoeken dicht en werk af met slagroom. Serveer onmiddellijk.

PANNENKOEKENTAART Voor 4 personen

- 250g bloem
- ½ liter melk
- zakje vanille suiker
- 4 eieren

- aardbeienconfituur
- slagroom
- aardbeien
- poedersuiker

Maak het pannenkoekendeeg met de bloem, de melk, de vanille suiker en de eieren. Bak in de pannenkoekenmaker zoveel mogelijk pannenkoeken.

Bedek de bodem van een taartvorm met pannenkoeken. Besmeer met een laag aardbeienconfituur. Leg terug een laag pannenkoeken. Besmeer met slagroom. Terug een laag pannenkoeken. Besmeer weer met aardbeienconfituur. Sluit af met nog een laag pannenkoeken. Werk het bovenste van de taart af met slagroom en aardbeien en poedersuiker. Laat even rusten in de koelkast alvorens te serveren.

HARTIGE PANNENKOEKEN Voor 4 personen

- 250g bloem
- ½ liter melk
- 4 eieren

voor de vulling :

- melk
- boter
- harde kaas type emmental
- gekookte hesp
- nootmuskaat

Maak het pannenkoekendeeg met de bloem, melk en eieren. Laat even rusten.

Maak de vulling voor de pannenkoeken. Maak een bechamelsaus.

Breng de melk aan de kook voeg de boter en nootmuskaat toe. Voeg de kaas toe tot u een smeufige saus krijgt. Voeg nu de in blokjes gesneden gekookte hesp toe.

Bak de pannenkoeken tot het deeg op is. Vul de pannenkoeken met de saus en plooi ze toe.

FRANÇAIS

CRÊPES AU CHOCOLAT Pour 4 personnes :

- 4 oeufs
- 200g de farine
- 4 dl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe de poudre de cacao

Ajoutez une petite quantité de lait dans le cacao et mélangez jusqu'à l'obtention d'un liquide onctueux.

Battez les œufs. Mélangez-les à la farine. Ajoutez le reste du lait et le sucre vanillé. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme. Ajoutez le mélange au cacao à la pâte.

Faites cuire les crêpes sur l'appareil à crêpes. Veillez à ne pas les cuire trop, le cacao deviendrait amer.

Servez au choix avec du sucre en poudre, du miel, du chocolat ou de la glace.

CRÊPES AUX POMMES Pour 4 personnes

- 250g de farine
- ½ litre de lait
- 4 oeufs
- sachet de sucre vanillé
- 2 pommes
- sucre en poudre

Evidez le cœur des pommes. Faites-les cuire légèrement sur l'appareil à crêpes. Pendant ce temps, préparez la pâte pour les crêpes avec la farine, le lait, le sucre et les œufs.

Versez le mélange sur les pommes et faites dorer les crêpes des deux côtés.

Saupoudrez de sucre.

CRÊPES BRÉSILIENNES Pour 4 personnes

- 250g de farine
- ½ litre de lait
- 4 oeufs
- Sachet de sucre vanillé
- glace vanille
- mélange de noisettes Brésilienne
- Caramel
- Crème Fraîche

Préparez la pâte pour les crêpes avec la farine, le sucre, le lait et les œufs. Faites cuire les crêpes sur l'appareil à crêpes.

Posez une boule de glace vanille sur les crêpes. Nappez la glace de caramel et saupoudrez de noisettes. Pliez les crêpes et décorez avec de la crème fraîche. Servez immédiatement.

TARTE AUX CRÊPES Pour 4 personnes

- 250g de farine
- ½ litre de lait
- sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs

- confiture de fraises
- crème Fraîche
- fraises
- sucre en poudre

Préparez la pâte pour les crêpes avec la farine, le lait, le sucre vanillé et les œufs. Faites cuire un maximum de crêpes sur l'appareil à crêpes. Couvrez le fond d'un moule à tarte avec des crêpes. Ajoutez une couche de confiture de fraises. Ajoutez une couche de crêpes. Enduisez de crème fraîche. Ajoutez une nouvelle couche de crêpes. Ajoutez une nouvelle couche de confiture de fraises. Terminez par une couche de crêpes. Décorez la tarte avec de la crème fraîche, des fraises et du sucre en poudre. Laissez reposer dans le frigo avant de servir.

DELICIEUSES CRÊPES Pour 4 personnes

- 250g de farine
- ½ litre de lait
- 4 oeufs

pour la farce :

- lait
- beurre
- fromage à pâte dure type emmenthal
- jambon cuit
- noix de muscade

Préparez la pâte pour les crêpes avec la farine, le lait et les œufs.

Laissez reposer.

Préparez la farce pour les crêpes. Préparez une sauce béchamel. Portez le lait à ébullition et ajoutez-y le beurre et la noix de muscade. Ajoutez le fromage jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Ajoutez le jambon cuit, découpé en dés.

Faites cuire les crêpes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Fourrez les crêpes avec la sauce et pliez-les.

DEUTCH

SCHOKOLADENPFANNKUCHEN Für 4 Personen :

- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 4 dl Milch
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 3 Esslöffel Kakaopulver

Geben Sie ein wenig von der Milch zum Kakao und verrühren Sie dies gut.

Schlagen Sie die Eier und vermengen Sie diese mit dem Mehl. Geben Sie die restliche Milch und den Vanillezucker hinzu. Verrühren Sie das Ganze zu einer glatten Masse. Dann geben Sie den Kakao in den Rührteig.

Backen Sie die Pfannkuchen auf dem Pfannkuchenbäcker. Sorgen Sie dafür, dass die Pfannkuchen nicht zu hart gebacken werden, das könnte den Kakao bitter machen.

Nach Belieben mit Puderzucker, Honig, Schokolade oder Eis servieren.

APFELPFANNKUCHEN Für 4 Personen

- 250g Mehl
- ½ Liter Milch
- 4 Eier
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Äpfel
- Puderzucker

Entfernen Sie das Gehäuse aus den Äpfeln. Backen Sie diese auf dem Pfannkuchenbäcker leicht an. Inzwischen bereiten Sie den Pfannkuchenteig mit Mehl, Milch, Zucker und Eiern zu.

Gießen Sie die Mischung über die Äpfel und backen Sie die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun.

Garnieren mit Puderzucker.

PFANNKUCHEN BRÉSILIENNE Für 4 Personen

- 250 g Mehl
- ½ Liter Milch
- 4 Eier
- Tütchen Vanillezucker
- Vanilleeis
- Paranüsse
- Karamell
- Sahne

Bereiten Sie den Pfannkuchenteig aus Mehl, Zucker, Milch und Eiern zu. Backen Sie die Pfannkuchen im Pfannkuchenbäcker. Legen Sie eine Kugel Vanilleeis auf den Pfannkuchen, dann gießen Sie den Karamell über das Eis und streuen die Nüsse darüber. Den Pfannkuchen zusammenfalten und mit der Sahne garnieren. Sofort servieren.

PFANNKUCHENTORTE Für 4 Personen

- 250g Mehl
- ½ Liter Milch
- Tütchen Vanillezucker
- 4 Eier
- Erdbeerkonfitüre
- Sahne
- Erdbeeren
- Puderzucker

Bereiten Sie den Pfannkuchenteig mit Mehl, Milch, Vanillezucker und Eiern zu. Backen Sie im Pfannkuchenbäcker so viele Pfannkuchen wie möglich. Bedecken Sie den Boden einer Kuchenform mit Pfannkuchen. Mit einer Schicht Erdbeerkonfitüre bestreichen. Wieder eine Schicht Pfannkuchen dazu geben. Mit Sahne bestreichen. Wieder eine Schicht Pfannkuchen darauf legen. Auch diese streichen Sie mit Erdbeerkonfitüre ein. Mit einer weiteren Schicht Pfannkuchen abschließen. Garnieren Sie die Oberseite des Kuchens mit Sahne, Erdbeeren und Puderzucker. Vor dem Servieren eine Weile im Kühlschrank ruhen lassen.

HERZHAFTE PFANNKUCHEN Für 4 Personen

- 250g Mehl
- ½ Liter Milch
- 4 Eier

Für die Füllung:

- Milch
- Butter
- Hartkäse, z. B. Emmentaler
- Kochschinken
- Muskatnuss

Bereiten Sie den Pfannkuchenteig mit Mehl, Milch und Eiern zu.

Lassen Sie den Teig kurz ruhen. zubereiten

Dann bereiten Sie die Füllung für die Pfannkuchen zu. Kochen Sie eine Béchamelsoße. Bringen Sie die Milch zum Kochen und geben Sie Butter und Muskatnuss hinzu. Fügen Sie den Käse hinzu bis Sie eine sämige Soße erhalten. Geben Sie jetzt den gewürfelten Kochschinken hinzu.

Backen Sie die Pfannkuchen bis der gesamte Teig verbraucht ist. Füllen Sie die Pfannkuchen mit der Soße und falten Sie sie zusammen.

ENGLISH

CHOCOLATE PANCAKES For 4 persons:

- 4 eggs
- 200g flour
- 4 dl milk
- 1 small pack vanilla sugar
- 3 table spoons cocoa powder

Take a small quantity on milk and add it to the cocoa, and then mix until a smooth liquid is formed.

Beat the eggs and then mix them with the flour. Add the rest of the milk and the vanilla sugar. Mix it all until a smooth mix is realised. Now add the cocoa mix to the rest of the mix.

Bake the pancakes on the pancake-maker. Make sure that they are not over-baked – this causes the cocoa to become bitter.

Serve with powdered sugar, honey, chocolate or ice cream.

APPLE PANCAKES For 4 persons

- 250g flour
- ½ litre milk
- 4 eggs
- Small pack vanilla sugar
- 2 apples
- Powdered sugar

Remove the core from the apples. Bake them lightly on the pancake-maker. In the meantime, make the dough for the pancakes using flour, milk, sugar and eggs.

Pour the mix over the apples and bake the pancake until both sides are golden brown.

Finish off with a little powdered sugar.

BRÉSILIENNE PANCAKE For 4 persons

- 250g flour
- ½ litre milk
- 4 eggs
- Small pack vanilla sugar
- Vanilla ice cream
- Bresilienne nuts
- Caramel
- Whipped cream

Make the pancake dough using the flour, sugar, milk and eggs. Bake the pancakes in the pancake-maker.

Place a small ball of vanilla ice on the pancakes. Cover the ice cream with caramel and sprinkle with nuts. Fold the pancakes and finish off with whipped cream. Serve immediately.

PANCAKE PIE For 4 persons

- 250g flour
- ½ litre milk
- small pack vanilla sugar
- 4 eggs

- strawberry jam
- whipped cream
- strawberries
- powdered sugar

Make the pancake dough using the flour, milk, vanilla sugar and eggs. Bake as many pancakes as possible in the pancake-maker.

Cover the bottom of the pie mould with pancakes. Cover with a layer of strawberry jam. Place another layer of pancakes. Cover with a layer of whipped cream. Add another layer of pancakes. Again cover with a layer of strawberry jam. Finish off with another layer of pancakes. Cover the top of the pie with whipped cream and strawberries, with a sprinkling of powdered sugar. Place briefly in the fridge before serving.

HEARTY PANCAKES For 4 persons

- 250g flour
- ½ litre milk
- 4 eggs

For the filling:

- milk
- butter
- hard cheese, type emmental
- cooked ham
- nutmeg

Make the pancake dough using the flour, milk and eggs. Let it sit for a while.

Make the filling for the pancakes. Make a béchamel sauce. Boil the milk and then add the butter and nutmeg. Add the cheese until a light and airy sauce has been realised. Now add the blocks of cooked ham. Bake the pancakes until the dough finishes. Fill the pancakes with the sauce and then fold them.

