RECEPT

Groninger Pfanne Küchen
Zu. Backen

Het originele recept van Occa: Pannenkoeken

Neem een pond fijn tarwemeel, een kwart schoon gewassen krenten, fijngestoten kaneel, gemengd in zoete room en daarbij verse gesmolten boter. Deze moet niet stevig gemengd zijn, opdat de pannenkoeken zo dun mogelijk en tamelijk vet gebakken kunnen worden. Hierbij moeten vijf eieren.

Materialen

- beslagkom
- mixer met draadgarde
- (pannen)koekenpan
- 2 steelpannetjes
- rasp (voor het kaneelpijpje)
- grote lepel/soeplepel

Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 125 gram krenten
- 1 kaneelpijpje
- 850 gram slagroom
- 5 eieren
- 80 gram roomboter
- beetje zout
- boter om in te bakken

Bereiding

Beslag: Wel de krenten 20 minuten in lauwwarm water en giet ze af. Doe de bloem in een beslagkom.
Verwarm de room in een steelpannetje (niet laten koken) en rasp daarin de kaneel. Smelt ondertussen de boter in een pannetje. Voeg al roerend de bloem geleidelijk toe aan de warme room. Voeg vervolgens langzaam de eieren toe en meng het goed door met een mixer. Meng tot slot de boter, krenten en zout door het beslag.

Bakken: Zorg dat de pan goed warm is. Smelt een klontje boter en verspreid dit over de hele bodem. Schep met een soeplepel een flinke schep beslag uit de kom (zorg dat er ook krenten bij zitten). Haal de pan van het vuur en giet de schep beslag geleidelijk in de pan, zo dun mogelijk. Zet de pan terug op het vuur. Keer de pannenkoek om zodra de bovenkant een beetje 'opdroogt'. Herhaal dit totdat de pannenkoek aan beide kanten lichtbruin en gaar is.

Recept bij de lezing Koken met Occa Ripperda , 17 maart 2021 Groninger Archieven. Overgezet naar modern recept door Dennis Klompsma.
Het kookboek van Occa wordt tegenwoordig bewaard in Emden, Handschriften der Gesellschaft für bildende Kunst und vaterländische Altertümer zu Emden, Ms. 332