



STICHTING ANTILLIAANS ARUBAANS BERAAD APELDOORN

Antilliaanse pompoen pannenkoeken (Arepá di pampuna)

Ingrediënten

- 650 gram pompoen (liefst gebruik maken van peer pompoen)
 - 1 milliliter volle melk +2 eetlepels
 - 2 opgeklopte eieren
 - 2 theelepels gesmolten boter
 - 2 theelepels vanille aroma
 - 125 gram suiker
 - 300 gram zelfrijzend bakmeel
 - 2 theelepels bakpoeder
 - ½ theelepel zout
 - ½ theelepel kaneelpoeder
 - Snufje nootmuskaat
 - 150 gram geweekte rozijnen
-
- Stuks: 18
 - Tijd: ca. 40 minuten



Instructies:

1. De pompoen schillen, de zaadjes verwijderen en in grote stukken snijden.
2. Kook de pompoen in water met een klein beetje zout in ongeveer 20 minuten.
3. Het water afgieten, de pompoenen fijn prakken en laten afkoelen.
4. Voeg de melk, eieren, gesmolten boter, vanille en suiker toe en alles goed roeren.
5. Voeg het bakmeel, bakpoeder, zout, kaneelpoeder, en nootmuskaat toe en alles goed roeren.
6. Roer de gekweekte rozijnen door het beslag.
7. Laat dit beslag 15 minuten afgedekt staan.
8. Bak de pannenkoek in een licht ingevette pan of met een beetje olie.
9. Giet steeds een halve soeplepel van het beslag (een cirkel van 12 cm).
10. Ongeveer 2 minuten laten bakken tot dat beide kanten van de pannenkoek goudbruin is.
11. Serveer de pannenkoek met poedersuiker of stroop of ijs.