

Pannenkoeken met appel

Bron: Allerhande 2 2013



🍴 lunch

👤 4 personen

🕒 30 min 30 min

Ingrediënten

200 g pannenkoekenmix 6 granen

450 ml melk

1 ei

50 g blanke rozijnen

2 tl gemalen kaneel

2 appels

25 g boter

poedersuiker of stroop

Bereiden

STAP 1 Doe de pannenkoekenmix in een kom. Giet er steeds een beetje melk bij, roer dan elke keer met een garde. Roer net zolang tot alles glad is.

STAP 2 Breek het ei boven het beslag en roer net zolang tot je het helemaal door het beslag hebt gemixt. Doe de rozijnen en kaneel erbij en roer weer.

STAP 3 Haal met een appelboor het klokhuis uit de appels. Snij de appels in dunne plakjes. Je hoeft ze niet te schillen.

Materialen

appelboor

Voedingswaarden

(per eenpersoonsportie)

Energie: 310 kcal

Eiwit: 10 g

Vet: 9 g

Koolhydraten: 46 g

STAP 4 Doe een kwart van de boter in een koekenpan en zet die op het vuur. Laat de boter smelten tot het borrelt.

STAP 5 Bedek de hele bodem van de pan met een dun laagje beslag. Leg hier wat plakjes appel in. Bak de pannenkoek ongeveer 3 minuten.

STAP 6 Als de bovenkant niet meer nattig is, til je de pannenkoek met een spatel een beetje op. Is de onderkant bruin? Steek dan de spatel helemaal onder de pannenkoek, til de pannenkoek op en draai 'm om. Blijf stap 4 t/m 6 herhalen totdat je beslag op is.

STAP 7 Houd je pannenkoeken lekker warm door ze in een ovenschaal in een voorverwarmde oven op 150 graden te bewaren.