



Appelpannenkoeken



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 appels (groot)
1 eetlepel kaneelpoeder
250 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 snuifje zout
2 deciliter melk
2 eieren
1 eetlepel vanille-extract
2 eetlepels boter
esdoornsiroop (of honing)
4 eetlepels amandelschilfers (geroosterd)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snij vervolgens in ringen van 1 cm dik. Bestrooi met het kaneelpoeder en meng goed.
- 2.** Meng de bloem met het bakpoeder en het zout in een kom. Meng in een andere kom de melk met het vanille-extract en de eieren. Voeg de bloem toe aan de melk en meng kort.
- 3.** Zet een pan met antiaanbaklaag op het vuur en smelt er een beetje boter in. Wentel de appelringen door het beslag en leg ze naast elkaar in de pan. Laat 1 minuut bakken en draai om. Laat nog 1 minuut bakken. Werk zo alle appelringen en het deeg op.
- 4.** Serveer de appelpannenkoeken met een beetje honing en geroosterde amandelschilfers.