

Pannenkoeken met appeltjes:

Ingrediënten: (op basis van 500 gr bloem)

- 500 gr bloem
- 1 tot 1,1 liter melk
- 6 eieren
- 2 dl spuitwater (eventueel)
- Bakboter
- 2 appelen (geen zure)
- bloemsuiker

Werkwijze:

- Doe de gezeefde bloem in een voldoende grote kom
- De melk beetje bij beetje eronder roeren, eventueel spuitwater toevoegen om pannenkoeken lichter verteerbaar te maken
- De eieren (2 hele en 4 dooiers eronder roeren)
- Het deeg, indien nodig door een sauszeef zeven.
- Appelen schillen en in dunne plakjes snijden.
- Pan opwarmen, beetje boter erin smelten, nu 2 mogelijkheden: ofwel een beetje deeg in de pan laten rond lopen, de appelschijfjes direct erop leggen en terug bedekken met dun laagje deeg, als het deeg opgedroogd is de pannenkoek omdraaien en tweede zijde bakken – ofwel eerst de appelschijfjes in de boter, deze bedekken met deeg, bakken, omdraaien en zo opdienen. De eerste methode geeft een dikkere pannenkoek maar is gemakkelijker om te draaien dan de tweede methode die een dunnere pannenkoek geeft.
- Schikken op een warm bord en bestrooien met bloemsuiker.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

