

## Drie-in-de-pan / Dutch three-in-the-pan



### **De boodschappen**

250 gram zelfrijzendbakmeel

snuf zout

een grote appel (goudreinette)

100 gram kristalsuiker

**optioneel:** poedersuiker, stroop

250 ml melk

100 gram rozijnen

3 eetlepels boter om te bakken

1 theelepel kaneel

**Ouderwets maar nog steeds erg lekker, drie in de pan.** Dikke pannenkoekjes met rozijnen en appel, die gaan er bij de kids ook goed in!

### **Zo maak je drie-in-de-pan**

Roer meel, zout en melk door elkaar en vouw de rozijnen er in.

Schil en rasp de appel, roer hem ook door het beslag.

Smelt een lepel boter en schep 3 bollen beslag in de pan.

Bak de pannenkoeken langzaam gaar op een lage hitte, ongeveer 4-5 minuten per kant.

Bak ze aan beide zijden goudbruin en bestrooi de drie-in-de-pan met kaneelsuiker.

**Je kunt deze pannenkoeken natuurlijk ook met poedersuiker of stroop eten, allemaal erg lekker!**

## Drie-in-de-pan / Dutch three-in-the-pan



### Shopping list

250g self raising flour

pinch of salt

1 big apple (Goudreinette)

100g caster sugar

**optional:** icing sugar, Dutch stroop

250ml milk

100g raisins

3 tablespoons butter to bake in

1 teaspoon of cinnamon

**Old fashioned but still very tasty, three in the pan.** Small Dutch pancakes with raisins and apple, the kids just love them!

### How to make Dutch three-in-the-pan

Stir flour, salt and milk until combined then fold in the raisins.

Peel and core the apple then grate the apple and stir it into the batter.

Melt one spoon of butter, put three scoops of batter into the pan.

Fry the pancakes slowly on low heat until cooked, approximately 4-5 minutes on each side.

Fry the pancakes on both sides, when golden brown they are cooked.

Sprinkle cinnamon-sugar onto the pancakes.

**You can eat these pancakes also with icing sugar or Dutch stroop, it is all very tasty!**