

## Appel pannenkoeken / Apple pancakes



### **Boodschappenlijstje**

240 gram patent bloem

2 eetlepels lichtbruine suiker

1 theelepel bakpoeder

een snufje zout

ongezouten boter om in te bakken

240 ml volle melk

1 biologisch vrije uitloop ei (L)

1 theelepel vanille-extract

1 middelgrote appel, geraspt

**Serveer met** ahornsiroop

### **Zo maak je appelpannenkoeken**

Roer de 4 droge ingrediënten in een middelgrote kom door elkaar.

Meet de melk af in een maatbeker en schenk het in een kleine kom.

Doe het ei en de vanille erbij en klop tot het gemengd zijn.

Voeg het melkmengsel in één keer toe aan de droge ingrediënten en roer ze er kort door.

Het beslag hoort wat kleine en grotere klontjes te hebben; probeer ze niet glad te roeren!

Spatel de geraspte appel er voorzichtig doorheen.

Verwarm de koekenpan op middelhoog vuur en doe een klein klontje boter in de pan.

Schep het beslag in de warme koekenpan.

Bak de pannenkoeken 1 - 2 minuten, tot er kleine belletjes op komen.

Keer de pannenkoeken om en draai het vuur iets lager.

Bak de andere kant in ongeveer 1 minuut, of tot de pannenkoeken goudbruin zijn.

Leg de pannenkoeken op een bord en zet ze in de oven op 100°C om ze warm te houden.

Doe indien nodig wat meer boter in de pan en bak door tot het beslag op is

**Serveer de pannenkoeken direct, met ahornsiroop (maple syrup)**

## Appel pannenkoeken / Apple pancakes



### Shopping list

240g plain flour

2 tablespoons light brown sugar

1 teaspoon baking powder

a pinch of salt

unsalted butter, to fry in

240 ml whole milk

1 free range organic egg (L)

1 teaspoon vanilla extract

1 medium apple, grated

**To serve** maple syrup

### How to make apple pancakes

In a medium bowl, whisk together the dry ingredients.

In a measuring cup measure out the milk and pour into a bowl.

Add the egg and the vanilla and beat until combined.

All at once, add the wet ingredients to the dry ingredients.

Mix until just combined.

**Please Note:** The batter should have some small to medium lumps; don't over-mix or try to stir them smooth!

Gently fold in the grated apple.

Preheat your skillet over medium heat and brush with butter or vegetable oil.

Scoop batter onto the warm skillet.

Cook the pancakes for 1 to 2 minutes until small bubbles form on the surface.

Then flip the pancakes and reduce the heat to medium-low.

Cook on the opposite side for about 1 minute, or until golden brown.

Transfer the pancakes to a plate and place it in the 100°C oven, to keep warm.

If necessary, add a little butter to the pan and continue baking until the batter is used up.

**Serve the pancakes immediately, with maple syrup**