

Pannenkoek met gekarameliseerde appel / Pancake with caramelized apple



Boodschappenlijstje

2 eetlepels boter
250 ml melk
2 vrije uitloop bio-eieren
250 gram meel
een snufje zout

2 - 3 goudreinetten
2 - 3 eetlepels lichtbruine suiker
een theelepel kaneel
grote scheut maple syrup of naar smaak
klont boter om in te bakken

Zo maak je Zweedse pannenkoeken met gekarameliseerde appels

De voorbereiding

Schil de appels dun, snijd de appels in blokjes en smelt de 2 eetlepels boter.

Zo maak je het beslag

Doe gesmolten boter, melk en eieren in een grote kom.

Klop er het gezeefde meel met het snufje zout door.

Klop tot er geen klontjes zijn en laat het beslag even rusten.

Smelt een klontje boter in de koekenpan en leg de appels in de boter.

Strooi er basterdsuiker en kaneel over en roer de ahorn siroop door het appelmengsel.

Karameliseer de appels op middelhoog vuur en hou ze warm op een laag pitje.

Smelt een klontje boter in een koekenpan en giet dan een soeplepel beslag in de pan.

Draai de pan rond zodat de hele bodem van de pan bedekt is met beslag.

Bak de pannenkoeken op middelhoog vuur aan beide kanten lichtbruin.

Serveer de pannenkoeken met appel met een snufje kaneel.

Pannenkoek met gekarameliseerde appel / Pancake with caramelized apple



Shopping list

2 tablespoons of butter
250 ml of milk
2 free-range organic eggs
250g sieved flour
pinch of salt

2 - 3 gold Gold Reinettes
2 - 3 tablespoons of light brown sugar
a teaspoon of cinnamon
large dash of maple syrup or to taste
knob of butter for frying

How to make Swedish pancakes with caramelized apples

The preparation

Peel the apples thinly, cut the apples into cubes and melt the 2 tablespoons of butter.

How to make the batter

Place melted butter, milk and eggs in a large bowl and mix it together.

Beat in the sifted flour with a pinch of salt.

Beat until there are no lumps and let the batter rest for a while.

Melt a knob of butter in the frying pan and place the apples in the butter.

Sprinkle brown sugar and cinnamon over it and stir the maple syrup into the apple mixture.

Caramelize the apples over medium heat and keep warm on a low heat.

Melt a knob of butter in a frying pan and then pour a tablespoon of batter into the pan.

Turn the pan around so that the entire bottom of the pan is covered with batter.

Fry the pancakes on medium heat until light brown on both sides.

Serve the apple pancakes with a pinch of cinnamon.