

# 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.**