



Desserten

Pumpkin spice pannenkoekjes met appel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel pumpkin spice kruiden
200 gram zelfrijzende bloem
1 appel (in dunne plakjes)
2 eetlepels agavesiroop
2 eetlepels kandisuiker
170 milliliter karnemelk
40 gram pecannoten
2 eieren
boter

Bereidingswijze

Zeef de bloem en voeg de suiker, eieren, karnemelk en de [pumpkin spice kruiden](#) toe. Mix tot een glad mengsel.

Bak in boter kleine, luchtige pannenkoekjes van het beslag.

Stapel de pannenkoekjes mooi op een bord. Verdeel er de plakjes appel tussen, druppel er agavesiroop over en werk af met de pecannoten.

[Zo maak je makkelijk je eigen pumpkin spice kruiden.](#)

Keukenbenodigdheden

Mixer

