



Desserten

Dutch Apple Pancake

Voor 2 personen.

Ingrediënten

90 gram zelfrijzende bloem
1 appel (in dunne schijfjes)
4 eetlepels ahornsiroop
1 theelepel citroenschil
1 eetlepel citroensap
125 milliliters melk
1 eetlepel boter
2 eieren
1/2 theelepel gemberpoeder
1 theelepel kaneel
snuifje zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C. Verwarm een pan op een middelhoog vuur en doe er de boter en 1/2 ahornsiroop in. Schik de appelschijfjes mooi in de pan en laat ze +/- 5 minuten karamelliseren.

Klop de eieren in een kom los. Meng er de bloem, de resterende ahornsiroop, het citroensap, het zout, de melk, de citroenzeste, de kaneel en het gemberpoeder door. Meng tot een homogene massa.

Giet het mengsel in de pan en laat het 2 minuten bakken. Zet de pan vervolgens 10 minuten in een voorverwarmde oven.

Haal de pannenkoek uit de oven en schep de pan om op een bord. Smakelijk!

Tip:

Als je een luchtigere pannenkoek wil, kan je de dooiers van de eiwitten scheiden en de eiwitten opkloppen. Voeg de dooiers bij de rest van de ingrediënten en voeg alles samen.

Keukenbenodigdheden

Oven

