



Desserten

Overige

Boekweitpannenkoekjes met kaneelappeltjes en noten

Voor 6 personen.

Ingrediënten

100 gram boekweitmeel
1 snuifje zout
2 eieren
250 milliliters melk
2 eetlepels honing
20 gram boter
2 appels (in blokjes)
1 theelepel kaneel
1 eetlepel poedersuiker
50 gram pecannoten

Bereidingswijze

Meng de bloem met het zout. Voeg de eieren één voor één toe en klop stevig door. Voeg nu beetje bij beetje de melk toe en blijf kloppen tot er geen klonters meer zijn en het deeg vloeidend is. Meng er tot slot de honing door.

Verhit een scheutje olie in een hete koekenpan. Giet pannenkoekjes van zo'n 12 cm diameter in de hete pan. Bak aan beide kanten licht bruin.

Smelt de boter in een steelpan en bak de appelblokjes met de kaneel en poedersuiker (optioneel) gaar en goudbruin. Serveer bij de pannenkoekjes en bestrooi met wat noten.

