



Desserten

Ricottapannenkoekjes met appel-speculaascrumble

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor de appelblokjes

4 appels (in blokjes)
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel bruine suiker
1 theelepel kaneel
honing

Voor de crumble

80 gram speculaas
40 gram bruine suiker
80 gram boter (op kamertemperatuur)

Voor de pannenkoekjes

250 gram ricotta
100 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
200 milliliters melk
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
1 snuifje zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Beboter een kleine ovenschaal. Verwarm in een pan een klontje boter. Stoof er de appelblokjes 10 minuten in, samen met het citroensap en de suiker. Breng op smaak met kaneel en schep in de ovenschaal.

Stamp de speculaas fijn en meng er de suiker en boter onder. Verdeel de crumble over de appeltjes en zet 20 minuten in de oven.

Maak ondertussen de pannenkoekjes. Meng de bloem met het bakpoeder en het zout in een kom. Voeg de overige ingrediënten toe en meng tot een glad beslag. Verhit wat boter in een koekenpan en bak pannenkoekjes van het beslag.

Verdeel de pannenkoekjes over de borden en schep er een lepel warme appel-speculaascrumble op. Bedruppel met wat honing.

Tip: Maak er helemaal een feest van en schep er nog een lepel room of vanille-ijs bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

