

# LICHTE APPELPANNENKOEKEN



+ 3 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★★ | Bereiding: 10 min - Kooktijd: 20 min

## Benodigheden

U heeft hiervoor nodig:

### Materiaal :

- [APPELSCHILLER](#)
- [APPELSNIJDER](#)
- [MES Kiddikutter](#)
- [ROESTVRIJSTALEN SALADEKOM met zuignap](#)

### Ingrediënten (voor ongeveer 8 pannenkoeken) :

- 3 appels
- 2 eetlepels honing
- kaneel
- 200 g tarwebloem
- 25 g bruine suiker
- 1 eetlepel bakpoeder
- 2 eieren
- 15 cl melk

### Het pedagogische +punt

creatief koken

## Stappen

- Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes. Bak ze in een pan op middelhoog vuur met de honing en kaneel gedurende ongeveer 10 minuten.

Pannenkoekenbeslag:

- Meng de bloem, de suiker en het bakpoeder in een kom. Voeg dan de eieren en de melk toe. Meng met een spatel tot het deeg glad is.
- Voeg 3/4 van de gekookte appels toe aan het deeg en meng.
- Bak de pannenkoeken in een pan met antiaanbaklaag op matig vuur ongeveer 1 minuut aan elke kant.
- Serveer met de resterende appels.

Een origineel, lekker en smaakvol recept dat tot 3 dagen houdbaar is in de koelkast!