



ÆBLEPANDEKAGER

Ca. 15 stk.

En tynd skive æble i tyk pandekagedej.
Rigtig lækkert samspil af det søde
fra pandekagen og det syrlige æble
i midten



Ingredienser:

250 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
2 spsk. sukker
2 æg
3 dl mælk
25 g smeltet smør
+ smør til stegning
4 æbler
Sirup eller flormelis til servering.



Forberedelse:

Mel blandes med bagepulver og sukker. Tilsæt æg, mælk og smeltet smør og pisk det grundigt.
Lad dejen trække i ca. 15 min.

Skær æblerne i tynde skiver og fjern kernehuset. Dyp hver skive æble i dejen og kom dem på den varme pande.

Serveres med sirup eller flormelis.

God fornøjelse!