SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter

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 ghvedemel
2 tsk. bagepulsver
2. spsk. sukker
2 æg
2 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 de varme pande.

Serveres med sirup eller flormelis.

God fornøjelse!