ÆBLEPANDEKAGER



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

God fornøjelse!

Antal:
Ca. 15 stk.

Det skal du bruge:

250 g hvedemel
2 tsk bagepulver
2 spsk sukker
2 æg
2 dl mælk
25 g smeltet smør
4 æbler
Smør til stegning

Til servering:
Sirup eller flormelis

Sådan gør du:

1. Mel blandes med bagepulver og sukker.
2. Tilsæt æg, mælk og smeltet smør og pisk det grundigt.
3. Lad dejen trække i ca. 15 min.
4. Skær æblerne i tynde skiver og fjern kernehuset.
5. Dyp hver skive æble i dejen, og kom dem på den varme pande.
6. Serveres med sirup eller flormelis.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter