

# Appelpannenkoeken

8 - 10 stukken



eenvoudig

tot 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het deeg:

- 1 verpakking Dr. Oetker Pannenkoeken
- 450 ml halfvolle melk (koud)
- 3 appels

- 1** voor de bereiding:  
Maak het deeg volgens de bereidingswijze op de verpakking. Schil 3 appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in dunne ringen.
- 2** Verhit een klontje boter in de pan. Giet wat beslag in de pan en leg direct enkele appelringen op het beslag. Bak de pannenkoek op een matig vuur tot de pannenkoek niet meer vochtig is. Maak de pannenkoek voorzichtig los van de pan en leg deze op een ingevet bord. Vet de pan opnieuw in en bak de pannenkoek aan de andere zijde goudbruin.
- 3** Serveer de pannenkoek met kaneelsuiker (1/2 eetl. kaneel voor 50 g suiker).