


# Pannenkoeken met appelmoes

10 - 12 pannenkoeken

 eenvoudig

 tot 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de pannenkoeken:

1 verpakking Dr. Oetker  
Pannenkoeken  
450 ml melk

### Voor de vulling:

500 g appelmoes

### Voor de garnering:

poedersuiker  
noten (fijngehakt)

- 1 Doe de inhoud van het zakje in een kom en voeg langzaam en al roerend 450 ml koude melk toe tot het deeg glad en luchtig is. Maak de pan voor de pannenkoeken goed heet, vet ze vervolgens in met een beetje boter en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Houd de pannenkoeken warm au bain-marie.
- 2 Warm de appelmoes op en bestrijk de pannenkoeken met appelmoes.
- 3 Plooi de pannenkoeken 2 keer dubbel zodat er een zakje ontstaat. Serveer de pannenkoeken met een beetje poedersuiker en fijngehakte noten.