

RECIPE

# Vanille pannenkoeken met Nutella<sup>®</sup>, appel en amandel

Moyen

55 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 12 PANNENKOEKEN

Vanille pannenkoeken met Nutella<sup>®</sup>, appel en amandel

1 pak Koopmans Oma's Pannenkoeken vanille

800 ml melk

2 eieren

3 appels

50 g boter (of wat olie)

50 g amandelschaafsel

180 g Nutella<sup>®</sup>

### Bakgerei

Beslagkom

Garde (of mixer)

Koekenpan



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella<sup>®</sup> par personne  
pour se régaler !

## PANNENKOEKBESLAG BEREIDING

1

Doe de mix in een beslagkom en voeg de helft van de melk toe.

2

Roer het geheel met een mixer of garde tot een glad beslag.

3

Voeg al roerende de rest van de melk en de eieren toe.

## APPELPANNENKOEK BAKKEN

1

Schil de appels en snijd in dunne plakjes.

2

Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een koekenpan.

3

Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en verdeel er plakjes appel over. Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

## SERVEER OMA'S PANNENKOEKEN

1

Rooster het amandelschaafsel goudbruin in een droge koekenpan op laag vuur.

2

Serveer de pannenkoeken met een laagje Nutella® en sprenkel het amandelschaafsel er overheen.