

RECIPE

Vanille pannenkoeken met Nutella[®], appel en amandel

Moeilijk

55 min



INGREDIËNTEN

VOOR 12 PANNENKOEKEN

Vanille pannenkoeken met Nutella[®], 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[®]

Bakgerei

Beslagkom

Garde (of mixer)

Koekenpan



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella[®] per persoon om van te genieten!

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.