

RECEPT

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

Moeilijk

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



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella<sup>®</sup> 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.