

Ingrediënten voor 4 personen

Voor 12 pannenkoekjes: 200 g zelfrijzende bloem (of 200 g gewone bloem + 6 g bakpoeder) snuifje zout 200 ml halfvolle melk 1 ei 80 g rozijnen 2 appels 3 el boter 45 g poedersuiker

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Belgisch

**Soort\_gerecht:** Ontbijt

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Ontbijtkoekjes met rozijnen en appels

Lekker als ontbijt of tussendoortje

### Bereidingswijze

-Zeef de zelfrijzende bloem in een ronde kom. Strooi er een snuifje zout over. -Bevochtig met 150 ml melk en voeg het volledige ei toe. Klop het beslag glad met een klopper. Voeg nu de rest van de melk toe. Roer goed. -Laat de rozijnen weken in water, laat ze uitlekken en dep ze droog. Voeg toe aan het beslag. -Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes: voeg toe aan het beslag. -Laat een eetlepel boter uitsmelten in een koekenpan bak daarna een drietal pannenkoekjes. De koekjes hebben een diameter van ongeveer zes à acht centimeter. -Serveer met een vleugje poedersuiker.

