

Ingrediënten voor 4 personen

2 appels 1 tl citroensap 2 eieren  
2,5 dl melk 4 el yoghurt 4 tl boter  
2 tl ahornsiroop 150 g  
(glutenvrije) bloem 1 tl bakpoeder  
1 tl kaneel 1 snuifje zout

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Amerikaans  
**Soort\_gerecht:** Ontbijt  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Appelpancakes met kaneel en ahornsiroop

Typisch Amerikaans ontbijt , dat wel erg lekker is

### Hulpmiddelen

Appelboor

### Bereidingswijze

Voorbereiding : - Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. - Snij de boven- en de onderkant van de appels en snij elke appel in 4 gelijke plakken. Snij de boven- en onderkant in fijne staafjes en besprenkel met het citroensap. Bereiding : 1 Doe de (glutenvrije) bloem in een mengkom en bestrooi met het bakpoeder. 2 Voeg 3/4 van de kaneel, het zout, de melk en de eieren toe en mix tot een glad beslag. 3 Smelt 2 tl vetstof in een pan met antiaanbaklaag. Haal 4 appelplakken door het beslag en bak ze ± 3 min. aan elke kant op een matig vuur. Doe hetzelfde met de 4 andere stukken. Afwerking : Leg 2 appelpancakes op elk bord en schep er telkens 1 eetl. yoghurt over. Werk af met de appelstaafjes, de rest van de kaneel en 1/2 koffiel. ahornsiroop.

