Smulweb

Ingrediënten voor 4 personen

250 g zelfrijzend bakmeel, snufje zout, 1 theel. kaneel, 1 ei, 2 dl. melk, ? dl. bier, 2 appels, 1 eetl. gembernat, 50 g boter of margarine, (bruine basterdsuiker).

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Nederlands
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Appel

12 stuks

Voorbereiding

Zelfrijzend bakmeel, zout en kaneel in een kom doen. In het midden een kuiltje maken en hierboven het ei breken. Al roerende melk, gembernat en bier toevoegen. Blijven roeren tot je een glad beslag hebt. De appels schillen en boven het beslag raspen. Dit alles goed vermengen. Een bord voorverwarmen.

Bereidingswijze

In een koekenpan 2 eetl. boter verhitten. Met een kleine soeplepel 4 kleine porties beslag in de pan gieten. Bak ze op matig vuur bruin keer ze en bak de andere kant ook bruin. Leg ze dakpansgewijs op het voorverwarmde bord. De andere pannenkoekjes op dezelfde manier bakken, steeds een klontje boter toevoegen.

Serveertips

Lekker met suiker.