

Ontbijt



voor ± 4-5 personen



APPEL SPELTPANNENKOEKJES

250 ml biologische Weerribben melk

150 gr speltbloem

2 biologische appels

2 biologische eieren

1 theelepel kaneel

kokosolie

BEREIDING

Doe de melk, de bloem, de kaneel en de eieren in een kom en mix het tot een mooi beslag. Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snij de appels daarna in smalle horizontale plakken.

Verwarm een beetje kokosolie in de koekenpan. Zet het vuur vervolgens laag. Haal een plak appel door het beslag in en bak deze in de koekenpan om en om goudbruin. Herhaal dit tot alle appelpannenkoekjes gebakken zijn. Meerdere plakken kunnen tegelijk gebakken worden, dit is wel afhankelijk van de grootte van je koekenpan.