

KOKEN MET CHOWDER



NU IS HET TIJD VOOR DESSERT... JOEPIE!

Maak appel, kaneel en
rozijn pannenkoeken
met Chowder.

WAT HEB JE NODIG?

- * 1 pak pannenkoekenmix
- * 125 gr. gesmolten boter
- * 150 gr. rozijnen
- * 2 zoete appels
- * beetje suiker
- * snuifje kaneel
- * 2 eieren
- * 800 cl. Melk

Laat de rozijnen weken in lauw water.

Schil de appels en snijd deze in dunne schijfjes. Leg deze op aluminiumfolie en strooi er kaneelpoeder over.

Voeg de eieren en de melk toe aan de pannenkoekenmix, zoals het op de verpakking staat. Goed roeren!

Laat de rozijnen uitlekken.

Dan komt het echte werk, zet het vuur aan, maar niet te hoog.

Doe eerst een klontje boter in de koekenpan.

Verdeel het beslag in de koekenpan en leg er hier en daar schijfjes appel en enkele rozijnen boven op.

Goed aan beide kanten laten bruinen (ongeveer twee minuten)... en klaar!

Extra lekker: met een bol vanille ijs!