



Apfelstrudel pancakes

15 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 10 Min.



- 1 Wel de rozijnen 15 minuten in een kommetje warm water. Dep ze goed droog. Schil de appels en snijd deze in partjes / stukjes.
- 2 Doe de mix in een beslagkom en voeg de melk en de eieren toe. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig maar luchtig beslag.
- 3 Verhit een scheutje olie in een koekenpan. Schep met de saus-of ijslepel het beslag in de koekenpan en vorm met de achterkant van de lepel tot een ronde pancake van ongeveer 10 cm doorsnede. Bak de pancakes op matig vuur aan beide zijden goudbruin.
- 4 Meng de appels, de rozijnen, suiker en kaneel in een kom en laat zeker een uur staan.
- 5 Doe de appels en rozijnen met het vocht in een pannetje en breng aan de kook. Meng de maizena met een klein scheutje water en bind de appeltjes.

Ingrediënten:

Voor de appel pancakes:

4 appels
100 g rozijnen
kaneel en suiker naar smaak
1 el maizena
1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel
300 ml melk
2 eieren

Voor de vanillesaus:

12 g custardpoeder (bijv. Koopmans Custard)
30 g suiker
400 ml melk

Extra nodig:

kom
mixer met garden
koekenpan of speciale pancakepan
zonnebloemolie
pollepel, saus- of ijslepel



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



6 Vanillesaus bereiden:

Roer de suiker door de custard, neem 3 eetlepels van de melk en roer dit door het custard/suiker mengsel. Verwarm de rest van de melk en voeg de aangemaakte custard al roerende toe aan de hete melk. Breng het geheel al roerende aan de kook en laat nog ongeveer 3 minuten koken.

- 7** Leg een pancake op een mooi bordje. Schep hierop een lepel appeltjes en herhaal dit. Schenk hier royaal vanillesaus over en eet smakelijk!

