Eplepannekake

Ingredienser



Liten stekepanne:
2 ss smør
2 egg
2 ss sukker
4 dl melk
2 dl hvetemel
3 epler

Stor stekepanne:
2 ss smør
2 store egg
3 ss sukker
6 dl melk
3 dl hvetemel
4 epler

Fremgangsmåte

Smelt smøret i stekepannen. Ta stekepannen av platen. Skrell og skjær eplene i skiver. Legg epleskivene i pannen.

Pisk sammen egg, sukker, melk og mel med en stålvisp til en jevn røre. Hell røren over eplene i stekepannen.

Sett stekepannen på en stekeplate som er plassert midt i stekeovnen. Stek ved 225°C i 30-40 min, til pannekaken har fått en gylden farge og har stivnet.

Serveres nystekt, for eksempel med vaniljeis eller pisket krem og litt sukker.

Tips

Bruk en stekepanne med litt høy kant. Stekepannen på bildet er ca 24 cm i diameter. Oppskriften til stor stekepanne passer til en panne som er 30 cm i diameter.

Pannekaken kan blåse seg litt opp under stekingen, men plaffer sammen og blir flat igjen når du tar den ut av ovnen.

Alternativt til en stekepanne kan du bruke en flat, smurt, ildfast form.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplepannekake