

Poffertjes

met gebakken kaneelappeltjes

(4 personen)

Ingrediënten:

- 3 friszoete appels, geschild
- 100 g boter
- 5 el poedersuiker
- 75 g rozijnen
- 1 tl kaneel
- 1 p. Koopmans poffertjesmix

of

- 300 ml halfvolle melk
- 150 g zelfrijzendbakmeel
- 1 ei
- 1 el olie
- zout

Bereiding:

- snij de appel in partjes.
- Verhit 25 gr margarine in de koekenpan. Voeg de appel, kaneel, 1 el poedersuiker en de rozijnen toe.

- Bak de appel in ca. 5-8 min. Gaar en goudbruin. Schep regelmatig om.
- Maak een beslag van het meel, de melk het ei de olie en een mespunt zout.
- Bak de poffertjes op de gebruikelijke wijze in de poffertjespan.
- Serveer met de rest van de boter en de poedersuiker.

