



BYGGPANNEKAKER MED HJEMMELAGET EPLEMOS

6B, AMMERUD SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

ANNET

4 dl vanilje yoghurt

BYGGPANNEKAKER

5 dl melk
3 stk egg
0.5 ts salt
2 dl byggmel
3 dl hvetemel

EPLEMOS

1 kg norske epler
0.5 ts kanel
1 dl vann
1 ss sukker *etter ønske

SLIK GJØR DU:

- 1** Eplemos: 1. Skrell eplene og fjern kjernehuset før du deler dem i små båter. 2. Ha eple, vann og kanel over i en kjele og gi det et oppkok før du senker varmen. 3. Ha på lokk og la småkoke i ca 30 minutter - til de er helt myke *tilsett nå sukker om du ønsker 4. Mos eplebitene med en stavmikser før du har mosen over på glass.
- 2** Byggpannekaker:
 1. Ha mel og salt i en bolle og bland sammen.
 2. Pisk egg og melk og tøm deretter halvparten av blandingen over i bollen med mel samtidig som du rører hele tiden. Tilsett resten og rør til alle klumper er borte. La røren svelle i 20?30 minutter.
 3. Smelt litt smør i en stekepanne på middels til høy varme. Hell i en øse med pannekakerøre og vend litt på pannen slik at røren dekker bunnen i et jevnt lag. Når pannekaken er blitt gyllenbrun på undersiden kan den snus og stekes raskt på den andre siden. Gjenta med resten av røren.
 4. Server varme med eplemos og vanilje yoghurt.