

Oppskrift

Pannekaker med stekte epler, brie og honning



1

Varm pannekakene i convectionovn ved 150 °C i ca. 8 minutter fra fryst tilstand.

2

Skjær eplet i skiver og stek i middels varm panne med smør og kanel.

3

Topp pannekaken med eplet, legg på brie, dryss over hakkede nøtter og hell over litt honning.

Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Pannekake	1 stk
-----------------	-------

Epler

Epler	50 g
-------	------

Kanel	0,25 ts
-------	---------

Brie	25 g
------	------

Nøtter, f.eks. pistasjnøtter	10 g
------------------------------	------

Epler

Flytende honning

1 ss

Smør

10 g