

Recept Drie-in-de-pan



Ingrediënten

Voor 18 stuks

- 250 gr bloem
- 7 gr gedroogde gist
- 1/2 tl zout
- 1 ei
- 450 ml melk
- 60 gr rozijnen
- 1 kleine appel, geschild en in blokjes

Verder nodig

- boter
- 75 gr suiker
- 1 tl kaneel

Bereiding

Zeef de bloem in een grote kom. Voeg het gist en het zout eraan toe en meng deze door elkaar. Voeg het ei en de helft van de melk toe en roer alles met een garde. Voeg geleidelijk de rest van de melk toe en klop alles tot een glad beslag. Roer tot slot de rozijnen en appelstukjes door het beslag.

Dek het beslag af met een schone theedoek en laat deze een uur op een warme tochtvrije plaats rijzen.

Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en smelt daarin een klontje boter. Schep drie kleine porties van het beslag in de pan. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een pol- of ijslepel. Bak de Drie-in-de-pan tot ze aan de bovenkant bijna droog zijn. Keer ze met een spatel op en bak ze ook aan de andere kant goudbruin.

Meng de suiker met de kaneel en strooi dit voor het serveren over de Drie-in-de-pan.