



## VESKI MATI ÕUNAPANNKOOGID SPELTAJAHU JA KARAMELLISTE ÕUNTEGA

**Retsept:** Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

### Valmistamine

Pannkookideta pühapäevahommik ei olegi nagu õige pühapäevahommik. Kui soovid nädala viimasesse päeva midagi eriti mõnusat, valmista neid karamelliste õunte ja speltajahuga pannkooke. 4-le, valmistamisaeg 25 minutit 1. Pannkookide valmistamiseks sega esmalt kuivained omavahel läbi: jahud, küpsetuspulber, kaneel, sool ja suhkur. Teises kausis klopi lahti munad ning lisa siis keefir ja peenelt riivitud õun. Ühenda mõlemad segud ning sega ühtlase taina tekkimiseni. Kuumuta pannil õli ja tõsta lusikaga pannile paraja suurusega koogid. Küpseta mõlemalt poolt kuldseks. 2. Karamelliste õunte valmistamiseks koori ja tükelda esmalt õunad. Sulata pannil või ja lisa suhkur. Sega läbi ning lisa pannile õunatükid. Lisa liköör ja lase mõni minut vaikselt haududa. Maitsesta kaneeliga. Serveeri soojalt koos pannkookidega ja nirista peale veel vahtrasiirupit.

- 1,5 dl täisteraspeltajahu
- 0,5 dl speltajahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- näpuotsaga kaneeli
- 1 sl pruuni suhkrut
- 2 muna
- näpuotsaga soola
- 2 dl keefirit
- 1 kooritud ja peenelt riivitud õun
- praadimiseks õli
- Karamellised õunad:
- 2 kooritud ja tükeldatud õuna
- 2 tl võid
- 4–5 sl pruuni suhkrut
- 2 sl Vana Tallinna likööri
- näpuotsatäis kaneeli
- serveerimiseks vahtrasiirupit