

Apfelpfannkuchen

Das brauchst du: (für 4 Portionen)

4 Eier

¼ l Milch

200 gr Mehl

1 EL Zucker

1 Prise Salz 3 Äpfel

3 EL Zimtucker

Butter zum Braten

So geht´s:

1. Verrühre die Eier mit der Milch und dem Mehl sowie dem Zucker und dem Salz zu einem glatten, dickflüssigen Teig. Lass ihn 10 Minuten quellen.
2. Wasche die Äpfel, schneide sie in Viertel und entferne das Kerngehäuse. Schäle die Viertel und schneide sie in dünne Scheiben.
3. Erhitze etwas Butter in der Pfanne, gib eine Kelle Teig hinein und verteile ihn gleichmäßig. Bedecke den Teig mit Apfelscheiben.
4. Backe den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten, wende ihn dann und backe ihn weitere 3 Minuten.
5. Bestreue die fertigen Pfannkuchen nach Geschmack mit Zimtucker

TIPP: So wendest du die Pfannkuchen: Deckel drauf, Pfanne mit Deckel umdrehen (gut festhalten!!), und Pfannkuchen vom Deckel zurück in die Pfanne gleiten lassen.

Guten Appetit wünschen Frau Müller-Hahl und Schulhund Flori

