

Apfelpannkuchen



Zutaten für zwei Personen:

2 Äpfel
2 EL Mehl
4-5 EL kalte Milch
1 Ei
1 Prise Salz
1 kleine Ecke Butter

1. Zwei gehäufte EL Mehl in eine Rührschüssel geben. Mit kalter Milch anrühren, ein ganzes Ei einrühren, eine Prise Salz zugeben. Gut verrühren, der Teig sollte relativ flüssig sein. Etwas stehen lassen.

2. Inzwischen Äpfel schälen und in dünnere Spalten schneiden. In einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter braten.

3. Eine kleinere beschichtete Pfanne buttern, die Butter bei mittlerer Hitze leicht aufschäumen lassen. Die Hälfte des Teiges darin verteilen und ausbacken, dabei einmal wenden. Mit

der anderen Hälfte genauso verfahren.

4. Die gebratenen Apfelspalten auf den Pfannkuchen verteilen. Zucker und Zimt bereitstellen.

Alternative Zubereitung:

1. Alternativ Pfannkuchenteig zubereiten, Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden.

2. Teig in eine Pfanne gießen, Apfelspalten auflegen, braten, dabei einmal umdrehen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 30 min, kleine Gerichte, Nachspeisen, Obst, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023