


Apfelpfannkuchen.



 **15 Min.**
Vorbereitung

 **35 Min.**
Gesamtzeit

 **einfach**
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 557 kcal | 18 g Eiweiß | 14 g Fett | 84 g Kohlenhydrate

Zutaten für: Portion(en)

g Mehl

ml Milch (Raumtemperatur)

Ei(er) (M)
(Raumtemperatur)

EL Mineralwasser mit
Kohlensäure

EL Zucker

Salz

Apfel/Äpfel

Zubereitung:

- 1** Mehl in eine Schüssel sieben.
- 2** Milch nach und nach mit dem Schneebesen unterziehen, bis ein sämiger Teig ohne Klümpchen entsteht.
- 3** Ein Ei nach dem anderen hineinrühren.
Tipp: Den Teig möglichst nur kurz, aber kräftig rühren!
- 4** Mineralwasser, Zucker und eine Prise Salz unterziehen. Teig abdecken und ca. 20 Min. ruhen lassen, damit er die perfekte Konsistenz bekommt.
- 5** Kurz vorm Braten die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in dünne Scheibchen schneiden.
- 6** Pro Pfannkuchen ½ TL Butterschmalz in einer kleinen, beschichteten Pfanne heiß werden lassen, dann die Hitze etwas reduzieren, Pfanne schwenken, Fett gut verteilen.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

Apfelpfannkuchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 7 Pro Pfannkuchen 1 große Kelle Teig in die Pfanne geben, kräftig schwenken, sodass er sich gleichmäßig verteilt. Ein paar Apfelscheiben auf den Teig legen.
- 8 Pfannkuchen von unten goldbraun backen. Wenn die Oberseite trocken wird, mit dem Pfannenwender umdrehen und auch von der anderen Seite goldbraun backen. Aus dem gesamten Teig nach und nach Pfannkuchen backen.

Tipp: Du kannst sie stapeln und im vorgeheizten Ofen bei ca. 50 °C warmhalten.

Serviertipp: Mit Zimt und Zucker oder Puderzucker bestreuen.



QR-Code scannen und weitere
Rezepte entdecken!

