

Apfel- Pfannkuchen

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 Eier

1 Prise Salz

1 Teelöffel Zucker

280ml Milch (oder Wasser)

160g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

Öl oder Butter für die Pfanne

1 säuerlicher Apfel

Zubereitung:

- Das Ei über einer Rührschüssel aufschlagen, Salz und Milch dazugeben und mit einer Gabel verquirlen
- Esslöffelweise das Mehl dazugeben, dabei mit dem Schneebesen kräftig rühren, damit keine Klumpen entstehen
- Den Teig mit dem Schneebesen oder Mixer zu einer glatten Masse verrühren und zur Seite stellen
- Den Apfel schälen, Kernhaus entfernen, halbieren und in ganz feine Stücke schneiden
- Die dünnen Apfelschnitze in den Teig geben (wer verschiedene Pfannkuchen machen möchte, kann die Füllung auch in der Pfanne zum Teig geben)
- Eine Pfanne auf mittlerer Stufe heiß werden lassen
- Öl oder Butter hineingeben und schmelzen lassen
- Etwas Teig mit einer Kelle hineingeben

- Einige Zeit warten, bis die untere Seite goldgelb und fest geworden ist
- dann wenden und die andere Seite auch goldgelb werden lassen
- Wenn beide Seiten fertig sind den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen, erneut Öl oder Butter hineingeben und den nächsten ausbacken

Tipp: Man kann den Zucker auch aus dem Rezept lassen und einen „herzhaften“ Pfannkuchen z.B. mit Käse, Schinken, Speck usw. machen



Was wird noch benötigt?

Schüssel, Schneebesen oder Mixer, Pfanne, Pfannenwender, (Soßen-) Kelle, Teelöffel, Gabel, Apfelschäler, Messer, Schneidebrett