

Apfel-Pfannkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

200g Mehl

2EL Zucker

Salz

4 Eier

250ml Milch

2 Äpfel

4TL Butter

Zubereitung:

Mehl, Zucker und 1 Prise Salz mischen, mit Eiern und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Viertel in dünne Spalten schneiden.

1 TL Butter in einer Pfanne schmelzen, $\frac{1}{4}$ des Teiges in die Mitte geben und nach außen verteilen. $\frac{1}{4}$ der Apfelspalten auf dem Teig verteilen und Teig zugedeckt ca. 1 Minuten stocken lassen. Pfannkuchen wenden und 1-2 Minuten backen. Auf dieselbe Art mit den restlichen Zutaten 3 weitere Pfannkuchen backen.