

Apfel-Pfannkuchen

Für 4 Portionen

200 g Weizenmehl, 405	2 EL Zucker	Salz
4 Eier	250 ml Milch	2 Äpfel
4 TL Butter		

Mehl, Zucker und 1 Prise Salz mischen, mit Eiern und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Teig 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 Minute bei mittlerer Temperatur stocken lassen. Pfannkuchen wenden und 1-2 Minuten backen. Auf dieselbe Art mit den restlichen Zutaten 3 weitere Pfannkuchen backen.

NN am 09. September 2026