

Apfel-Pfannkuchen

Für 4 Pfannkuchen

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

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

1 TL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, ein Teigviertel in die Mitte legen, plattieren, ein Viertel der Apfelspalten auf dem Teig verteilen, zudecken, eine Minute bei mittlerer Temperatur stocken lassen, wenden und 1-2 Minuten backen; in gleicher Weise mit den anderen Teigvierteln verfahren.

NN am 24. November 2025