

Apfelpfannkuchen



Fluffige Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker wie bei Oma. Soulfood pur!

4 Stück

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

4 Eier

¼ TL Zucker

¼ TL Salz

250 g Mehl Type 405

1 TL Backpulver

250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

250 ml Milch

Außerdem

2 säuerliche Äpfel

Neutrales Pflanzenöl für die Pfanne

1. Zum Bestreuen:
2. Zimt
3. Zucker

ZUBEREITUNG

1. Zum späteren Bestreuen schon mal Zimt und Zucker gründlich mischen und bereitstellen.
2. Die Eier trennen.
3. Die Eigelbe mit den anderen Teig- Zutaten verrühren. Das Eiweiß steifschlagen und unter den Teig heben.
4. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien. Je nach Wunsch geschält oder mit Schale in schmale Streifen oder Ringe schneiden.
5. Ein bisschen Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig mit einer Suppenkelle in Portionen in die Pfanne geben, mit Äpfeln belegen und auf beiden Seiten goldbraun backen.
6. Alternativ könnt ihr die Äpfel auch in Stücke schneiden und direkt in den Teig geben.
7. Anschließend mit dem Zimt-Zucker bestreuen und direkt aus dem Pfanne servieren.