Pfannkuchen mit Äpfeln

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Salz	
Milch	300 ml
Äpfel, rot	2 St.
Öl	6 EL
Zimt	
Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Eier verquirlen, Mehl und Salz zugeben und vermengen. Milch nach und nach in die Schüssel gießen und mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter, leicht dickflüssiger Teig entsteht.

2. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Äpfel zu dem Teig geben und unterheben.

3. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges mit Apfelstückchen in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen. Die Apfelspalten dabei ebenfalls gleichmäßig in der Pfanne verteilen, sodass die Spalten nicht überlappen.

4. Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis der beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst. Vorsichtig wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen. Pfannkuchen auf einen Teller geben und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Pfannkuchen auf Teller verteilen und mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	469 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	21 g