

APFEL-PFANNKUCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten pro Portion:

- 4 gehäufte EL griffiges Mehl
- 1/8 l Milch
- 1 Ei
- 1/2 Apfel
- 1 Prise Salz
- Butter
- Puderzucker /Staubzucker

Zubereitung:

Milch mit einer Prise Salz und dem Mehl mit einem Schneebesen glattrühren, Ei trennen, Eigelb zur Milch-Mehl-Mischung geben und gut verrühren. Eiweiß zu schnittfestem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Milchmasse heben. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Etwas Butter in eine Pfanne geben und zergehen lassen, Apfelscheiben dazugeben, Teig darüber gießen. Pfannkuchen bei schwacher Hitze backen, danach den Pfannkuchen wenden* und auch die andere Seite ausbacken. Mit Staubzucker bestreut servieren.

* Das Wenden des Pfannkuchens funktioniert erheblich leichter mit einer zweiten Pfanne.