

Apfelpfannkuchen

Zutaten

400g Weizenmehl

400 ml Milch

100 ml Mineralwasser

80 g Rohrohrzucker

1 Prise Salz

4 Äpfel

Zubereitung

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Mehl, Milch, Wasser und Zucker verrühren und den Eischnee unterheben.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Ebenso unter den Teig heben und für 10 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze erwärmen und die Pfannkuchen portionsweise backen. Nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreut servieren.





