

# Apfelfannkuchen

## Eier- u. Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ¾ Stunde  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 20 Minuten } - Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Mehl	g	225	340
Milch	ml	335	500
Äpfel (Boskop oder Cox Orange)	St.	4	6
Salz	Prise	1	1
Eier	St.	3	4
Fett für die Pfanne	~20 g pro Pfannkuchen		
Zitronensaft			

### VORBEREITEN:

1. Mehl und Milch verrühren. Mindestens 20 Minuten ausquellen lassen. Anschließend Eier, Zucker und Salz unterschlagen. Glatt rühren damit keine Klümpchen im Teig sind.
2. Äpfel schälen, Kerngehäuse heraus nehmen und dann in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Zitronensaft beträufeln.

### ZUBEREITUNG:

1. In einer beschichteten Pfanne Fett auslassen.
2. Zwei kleine Schöpfkellen Teig hinein geben.
3. Sofort mit den Apfelscheiben belegen und die Temperatur auf mittlere Hitze stellen.
4. Sobald der Teig fest wird, den Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen und umgedreht wieder in die Pfanne gleiten lassen.
5. Fertig backen , zuckern und im Backofen warm halten.

### BEILAGEN / GETRÄNKE:

\*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	125	Zum Warmhalten	