



Apfelpfannkuchen

(für 4 Portionen)

Zutaten:

¼ l	Milch (oder ⅓ l Milch und ⅓ l Mineralwasser)
125 g	Mehl
1 Prise	Salz,
4	Eier
4	mürbe Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Zucker
¼ TL	Zimtpulver
	Pflanzenöl

Zubereitung:

- Milch mit Mehl und Salz verrühren. Eier dazugeben und mit dem Mixer unterschlagen. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft und 1 EL Zucker untermischen und ziehen lassen.
- Den Backofen auf 50° vorheizen. Nacheinander 4 Pfannkuchen backen. Dafür jeweils etwas Pflanzenöl erhitzen. Ein Viertel von dem Teig einfüllen und glatt streichen. Ein Viertel von den Apfelscheibchen obenauf legen und den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. goldbraun backen. obenauf ge Den Pfannkuchen wenden und in 1-2 Min. fertig backen. Im Backofen warm halten.
- Zimtpulver und restlichen Zucker mischen und je 1 Prise auf die Pfannkuchen streuen. Mit dem übrigen Zimtzucker servieren.