

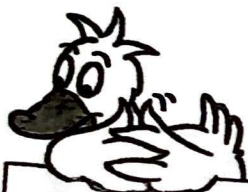
Das brauchst du

(für 4 Portionen)

**Für die
Pfannkuchen:**
200 g Weizenmehl
3 Eier
250 ml Milch
1 Prise Salz
2 große Äpfel
1 EL Zucker

Außerdem

ÖL zum Backen



Das stellst
du bereit:

- Messbecher
- Rührschüssel
- Rührbecher
- EL
- Schneebesen
- Sparschäler
- Küchenmesser
- Abfallteller
- Schneidbrett
- Pfanne

Apfelpfannkuchen

Wenn du frisch geschnittene Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufelst, werden sie nicht so schnell braun.



So geht's

1 Gib das Mehl in eine Rührschüssel und drücke mit einem Esslöffel eine Vertiefung in die Mitte. Gib die Eier, die Milch, den Zucker und das Salz in einen Rührbecher und verquirle alles mit einem Schneebesen. Gieße nun etwas Eiernmilch in die Vertiefung im Mehl und rühre von der Mitte aus mit dem Schneebesen. Gieße nach und nach die übrige Flüssigkeit zu. Lass den Teig ruhen.

2 Wasche in der Zwischenzeit die Äpfel, schäle sie mit einem Sparschäler, schneide sie in Viertel, schneide falls nötig schadhafte Stellen aus und raspele sie in den Teig.

3 Erhitze 2 EL Sonnenblumenöl in einer großen beschichteten Pfanne, gib mit einem EL 4 kleine Teigkreise hinein. Sobald die Ränder goldgelb sind, dreh die Küchlein mit einem Pfannenwender um. Leg die fertigen Küchlein auf Küchenkrepp und danach auf eine Servierplatte.

4 Backe den restliche Teig genauso, rühre den Teig vor jedem Backen um.

