

Apfelpfannkuchen

Da werden spontan Kindheitserinnerungen wieder wach – der Duft von frischen Äpfeln, die Pfanne auf dem Herd, in der die leckeren kleinen Pfannkuchen sanft braten, und dann der Genuss der mit Zucker bestreuten fluffigen Backwerke. Und sie sind Finns absolutes Lieblingsgericht. Er könnte sie jede Woche essen. Sie sind aber auch wirklich lecker und ohne großen Aufwand zu machen.

Die Zutaten:

- 5 Eier
- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 50 ml Milch
- 3 – 4 Äpfel (ca. 500 g)
- 1 Prise Salz
- 2 – 3 Teelöffel Zucker
- Pflanzenmargarine zum Ausbacken

Das reicht für ca. 20 kleine Apfelpfannkuchen.



Und das geht so:

- Die Eier mit Zucker und Salz in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem glatten Teig ohne Klümpchen verrühren.
- Die Milch dazugießen und damit den Teig etwas dünnflüssiger machen.
- Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse sauber heraus schneiden.
- Die Apfelviertel in kleine Stückchen schneiden, in den Teig geben und mit einem Löffel unterrühren.
- In einer großen Pfanne Margarine zerlassen, mit dem Löffel 4 kleine Pfannkuchen in der Pfanne verteilen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.
- Mit Zucker oder Puderzucker bestreut aufessen.