



Apfel-Pancakes

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten | **Ergibt:** 2 Portionen



Zutaten

2 Eier
2 EL Zucker
200 g Mehl
200 ml Milch
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Apfel
Puderzucker

Zubereitung

Den Apfel schälen, mit einem Kernhausausstecher das Kerngehäuse entfernen und quer in Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Pfanne erhitzen und leicht fetten. Die Apfelscheiben nacheinander in den Teig geben und mit einer Gabel direkt in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 – 4 Minuten goldbraun braten. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Mein Tipp:

Zimtliebhaber können noch eine Prise Zimt in den Teig geben.