

APFELPFANNKUCHEN

1 EI | 200ml MILCH | 100g MEHL | 1 Apfel | ZIMT

BESCHREIBUNG

- Gib das Ei in eine Schüssel und verrühre es mit dem Schneebesen. Währenddessen füge langsam die Milch dazu.
- Rühre zuletzt vorsichtig das Mehl unter deinen Teig.
- Halbiere nun den Apfel, entferne das Kerngehäuse und schneide ihn in dünne Scheiben.
- Gib etwas Öl in die Pfanne und verteile eine Schöpfkelle Teig darin. Verteile nun die Apfelscheiben auf deinem Teig.
- Backe den Apfelpfannkuchen für 2-3 Minuten und wende ihn dann. Nach weiteren 2-3 Minuten ist er fertig.



BEWERTE DAS REZEP T:

