

Mit Herz am Herd | Apfel-Pfannkuchen

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 2 Eier
- ½ TL Backpulver
- Je 3 Prisen Salz und Zucker
- 125 g Mehl
- 125 ml Milch
- 125ml Mineralwasser
- 100 ml Rapsöl

Zubereitung:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Die Eier trennen. Eigelb mit Backpulver, Milch, Mineralwasser, Mehl, Salz und Zucker mit dem Schneebesen zu einen geschmeidigen Teig verrühren. Danach das Eiweiß steif schlagen und unter dem Teig heben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig in kleinen Küchlein mit den Apfelscheiben goldgelb backen.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 13.01.2018