



### **3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Apfel-Pfannkuchen“ von Cemile Simsek**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Apfel-Pfannkuchen*

1	Boskoop-Apfel
2	Eier
200 ml	Milch
50 ml	Mineralwasser
200 g	Mehl
100 g	Zucker
½ Packung	Vanillezucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Puderzucker, zur Dekoration
	Salz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Für die Apfel-Pfannkuchen Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb, Milch, Mineralwasser, Mehl und Zucker in einer Schüssel verrühren und den Eischnee unterheben. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, die Hälfte in Scheiben schneiden und zu dem Teig geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig beidseitig ausbacken, bis der Pfannkuchen goldbraun ist.

Die Apfel-Pfannkuchen auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.