

Oma Annas Apfelpfannenkuchen

Gemeinsam mit meiner Oma Anna durfte ich heute leckere Apfelpfannenkuchen zaubern. Das Rezept wollen wir euch nicht vorenthalten! ;-)

So geht's...

Verrühre zur Herstellung des Pfannenkuchenteiges zunächst Eier und Zucker, und gib dann Mehl und Milch dazu.

Entkerne und schäle die Äpfel. Schneide sie dann in etwa 0,5 Centimeter dicke Ringe.

Bedecke den Pfannenboden mit Öl (nicht am Fett sparen!) und erhitze letzteres.

Tauche dann die Apfelringe mit einer Gabel in die Teigschüssel, um sie anschließend in der Pfanne zu „frittieren“. Wenden nicht vergessen...

Wer möchte, kann die fertigen Apfelpfannenkuchen mit Puderzucker bestäuben! :-)

Zutaten

- ✓ 3 Eier
- ✓ 100g Zucker
- ✓ 250g Mehl
- ✓ 150ml Milch
- ✓ 3 große Äpfel (z.B. Boskop)
- ✓ Sonnenblumen- oder Rapsöl
- ✓ Puderzucker zum Bestäuben

