

# Mehl-Apfel

# Pfannkuchen

## ZUTATEN für 5 Personen:

200g Weizen- oder Dinkelmehl  
200ml Milch  
60ml Mineralwasser  
2 Eier  
1 Prise Salz, 1 Prise Zucker  
1-2 Äpfel  
Pflanzenöl zum Backen  
evtl. Zimt-Zucker, Puderzucker

## KÜCHEN-WERKZEUG:

Rührschüssel/Schüssel  
Messer/Schneidebrett  
Küchenwaage  
Apfelausstecher  
Messbecher  
Handrührgerät mit Rührstäben  
Pfanne  
Pfannenwender  
kleines Küchensieb/Teelöffel

## ZUBEREITUNG:

1. Mehl in eine Rührschüssel abwiegen, Salz und Zucker zugeben.
2. Eier in die Rührschüssel aufschlagen.
3. Milch abmessen, dazugeben und mit dem Handrührgerät unterrühren.
4. Mehl untermixen, es dürfen keine Klümpchen mehr zu sehen sein.
5. Äpfel unter fließendem Wasser abwaschen und das Kerngehäuse mit dem Ausstecher entfernen. Äpfel in Scheiben schneiden.
6. Einen Esslöffel Öl in die Pfanne hineingeben und heiß werden lassen. Apfelscheiben in die Pfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten. Sie sollten danach weich sein.
7. Auf jede Apfelscheibe mit einer Kelle etwas Teig geben und bei mittlerer Temperatur braten lassen, bis sie oben etwas fest geworden sind. Jetzt die Pfannkuchen mit dem Pfannenwender wenden, nochmal kurz braten.
8. Auf Tellern anrichten und mit Zimt-Zucker oder Puderzucker bestreuen. (Etwas Puderzucker in das kleine Sieb geben und mit dem Teelöffel hin und her streichen)

**Du kannst auch den Teig ohne Äpfel braten und Apfelmus oder Marmelade auf die Pfannkuchen geben.**