



Omas APFELPFANNKUCHEN



FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

4 Eier • ½ l Milch • 225 g Mehl • 1 Päckchen Vanillesoßenpulver • 2 TL Backpulver
etwas Salz • 4 EL Zucker • 4 mittelgroße säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
4 EL Margarine für die Pfanne

So wird's gemacht:

1. Die Eier aufschlagen (auf Seite 10 steht, wie's geht!) und in eine große Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen oder einem Mixer schaumig rühren, dann die Milch hinzugeben.

2. Als Nächstes Mehl, Soßenpulver, Backpulver, Salz und Zucker zugeben und so lange rühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.

3. Dann die Äpfel mit einem Sparschäler schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden.



4. Nun 1 EL Margarine in der Pfanne schmelzen lassen. Mit einer Suppenkelle etwas Teig in die Pfanne geben. In einer Pfanne kann man entweder drei kleine oder einen großen Pfannkuchen backen. (Die kleinen lassen sich viel leichter umdrehen!)



5. Jetzt schnell die Apfelscheiben oben auf den Teig legen! Die untere Seite des Pfannkuchens etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbacken lassen. Dann den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender umdrehen und warten, bis die andere Seite (die mit den Äpfeln!) goldbraun gebacken ist.



6. Den Backofen auf 100°C vorheizen und die fertig gebackenen Pfannkuchen darin auf einem Teller warm stellen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

