

# Apfelpfannkuchen

200 g Mehl  
2 EL Zucker  
Salz  
4 Eier  
250 ml Milch  
2 Äpfel



Zucker, das Mehl, und 1 Prise Salz miteinander mischen. Anschließend mit Eiern und Milch zu einem glatten Teig verrühren und den Teig ca. 10 min. quellen lassen. Währenddessen die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.



1 TL Butter oder etwas Öl in der Pfanne schmelzen und mit einem Löffel oder einer Kelle Teig in die Mitte geben und nach außen verteilen. Nun gleich ein paar Apfelscheiben verteilen und ca. 1-2 min anbraten. Dann den Pfannkuchen wenden und anbraten bis er schön goldbraun ist.

