Apfelpfannkuchen

5 Min		20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Stück

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 250 ml Mineralwasser
- 4 Äpfel

Zum Braten

- Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Gib die Eier mit dem Mehl, dem Backpulver, einer Prise Salz, der Milch, dem Mineralwasser und dem Vanillezucker in eine Schüssel und mixe sie gut durch.

2. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Stücke oder dünne Spalten. Hebe sie vorsichtig unter den Pfannkuchen Teig.
3. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und gib eine Kelle Teig hinein. Wende den Pfannkuchen nach 1-2 Minuten und bräune ihn von der anderen Seite. Backe so nach und nach alle Apfelpfannkuchen aus.

Nährwerte pro Portion: 226 kcal | KH 36 g | E 8 g | F 8 g