

Rezept

# Apfelpfannkuchen

Ein Rezept von Apfelpfannkuchen, am 24.09.2023

## Zutaten

¼ l Milch (oder ⅛ l Milch und ⅛ l Mineralwasser)	<b>125 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>4</b> Eier
<b>4</b> mürbe Äpfel (z.B. Boskop)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>3 EL</b> Zucker	<b>4 EL</b> Butter
¼ TL Zimtpulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Milch mit Mehl und Salz verrühren. Eier dazugeben und mit dem Mixer unterschlagen. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft und 1 EL Zucker untermischen und ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 50° vorheizen. Nacheinander 4 Pfannkuchen backen. Dafür jeweils ½ EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Ein Viertel von dem Teig einfüllen und glatt streichen. Ein Viertel von den Apfelscheibchen obenauf legen und den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. goldbraun backen. ½ EL Butter obenauf geben, den Pfannkuchen wenden und in 1-2 Min. fertig backen. Im Backofen warm halten.
3. Zimtpulver und restlichen Zucker mischen und je 1 Prise auf die Pfannkuchen streuen. Mit dem übrigen Zimtzucker servieren.