

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Cornflakes

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Teigwaren, Einfach, Juli, Mehlspeise, Obst, Süß

4	Eier	4	Äpfel
1/4	Liter Milch	2	Essl. Zitronensaft
6	Essl. Zucker	50 g	Butter oder Margarine
1	Teel. Backpulver	30 g	Cornflakes
200 g	Mehl	2	Teel. Zimt
1/4	Liter Mineralwasser	4	Essl. Zucker

Eier, Milch, 2 EL Zucker, Backpulver und Mehl mit dem Handrührgerät verrühren und 30 Min. ruhen lassen. Danach das Mineralwasser unter den Teig rühren.

Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfel Ausstecher entfernen. Die Äpfel quer in 5 Scheiben schneiden. Mit Zitrone beträufeln.

Butter oder Margarine in der Pfanne auf 3 erhitzen. 1/4 vom Teig hinzufügen. 5 Apfelringe drauflegen und 5 Minuten auf 1 1/2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 backen.

Deckel auf die Pfanne legen. Die Pfanne umdrehen, so daß der Pfannkuchen auf dem Deckel liegt.

Pfannkuchen hineingleiten lassen, 5 Min. weiterbacken. Herausnehmen, warm stellen. Übrige 3 Pfannkuchen ebenso backen.

Mit Cornflakes, Zimt und Zucker bestreuen und mit Vanillesahne servieren.