

Apfelfannkuchen

Zutaten:

250g Mehl

375ml Milch

4 Eier(getrennt)

Salz

3 säuerliche Äpfel

Butter oder Butterschmalz

Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Das Mehl mit den übrigen Zutaten vermengen und den Eischnee unterheben.

Äpfel in Scheiben oder Ringel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Einen Schöpflöffel Teig eingießen und in der Pfanne verteilen. Sofort die Apfelstücke belegen. Goldgelb backen, mit Puderzucker bestreuen und vorsichtig wenden. Bei milder Hitze fertig backen dabei karamellisiert der Zucker.