



Apfel Zimt Pfannkuchen

3 bis 4 Pfannkuchen auch sehr gut als Nachspeise.

Zutaten

Menge	Zutat
12 EL	Mehl glatt
1	Ei
1 TL	Zimt gemahlen
2	Äpfel
1 EL	Süßstoff flüssig
500 ml	Milch
1 EL	Butter
50 g	Staubzucker

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Pfannkuchen (20 Minuten)		
☐	1.	12 EL Mehl glatt in eine Schüssel geben. Dazu 1 Ei 1 TL Zimt gemahlen 1 EL Süßstoff flüssig und bis zu 500 ml Milch nach und nach unterrühren bis ein etwas fester Teig entsteht. 2 Äpfel schälen, entkernen und in ganz kleine Stücke schneiden und in den Teig einrühren.
Backen (10 Minuten)		
☐	2.	Am besten in einer Teflon beschichteten Pfanne mit 1 EL Butter nun mit einer Suppen-Kelle rund ein Drittel des Teiges goldbraun backen. Mit 50 g Staubzucker (darübergestreut) servieren.



Hauptspeisen Vorspeisen,
Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

30 Minuten

• **Preiskategorie**