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 12Mehl glatt in eine Schüssel geben. Dazu
1 1Ei
1 TL 1Zimt gemahlen
1 EL 1Süßstoff flüssig und bis zu
500 ml 500Milch nach und nach unterrühren bis ein etwas fester Teig entsteht.
2 2Äpfel 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 1Butter nun mit einer Suppen-Kelle rund ein Drittel des Teiges goldbraun backen. Mit
50 g 50Staubzucker (darübergestreut) servieren.

- Hauptspeisen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste