

Pfannkuchen Apfel (süß)

Zutaten:

- Grundteig
- Apfel (am besten eine saure und knackige Sorte)
- Zimt
- Bei Bedarf Zucker
- Bei Bedarf Apfelmus

Zubereitung:

1. Den Grundteig mit Zucker nachsüßen, wenn der Teig an sich schon süß sein soll
2. Den Apfel schälen und entkernen
3. Den geviertelten Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden (Ein halber Apfel reicht für 4 große Pfannkuchen)
4. Öl in einer Pfanne erhitzen
5. Den Teig mit einer Kelle in die Pfanne geben
6. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen
7. Mit Zimt würzen
8. Den Pfannkuchen wenden, wenn die Äpfel etwas festgebacken sind im Teig
9. Ist die gewünschte leicht braune Farbe erreicht, so kann der Pfannkuchen serviert werden
10. Man kann den Pfannkuchen nur so essen, bei ungesüßtem Teig mit Zucker servieren oder Apfelmus dazu reichen

Guten Appetit !

1



2/3



4



5/6



7



8/9

