

## Pfannkuchen mit Apfel

### Zutaten für 8 Stück:

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 250 ml Mineralwasser
- 4 Äpfel



### Zum Braten

- Sonnenblumenöl

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 20 Minuten

### Apfelpfannkuchenl einfach selber machen:

1. Gib die Eier mit dem Mehl, dem Backpulver, einer Prise Salz, der Milch, dem Mineralwasser und dem Vanillezucker in eine Schüssel und mixe sie gut durch.
2. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Stücke oder dünne Spalten.
3. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und gib eine Kelle Teig hinein.
4. Wenn der Teig ein kleines bisschen gestockt ist, belegst du ihn mit den Apfelscheiben.
5. Wende ihn nach 1-2 Minuten und bräune ihn von der anderen Seite. Backe so nach und nach alle Apfelpfannkuchen aus. Sei dabei vorsichtig, dass du dich nicht verbrennst.
6. Serviere deine Apfelpfannkuchen mit [Apfelmus](#). Naschkatzen mögen auch gern Zucker und Zimt dazu.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

