

Zucchini Pfannkuchen mit Apfelkompott

Zutaten für 6 große Zucchini Pfannkuchen:

Für die Pfannkuchen:

- 250 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 500 ml Milch
- 200 g Zucchini



Zum Braten:

- Öl

Für das Apfelkompott:

- 2 Äpfel
- Vanille (gemahlen)
- 400 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

Zucchini Pfannkuchen backen

1. Wasche die Zucchini und raspel sie fein.
2. Verrühre das Dinkelmehl mit den Eiern, der Milch und einer Prise Salz in einer Schüssel. Achte darauf, dass keine Klümpchen entstehen.
3. Hebe anschließend die geraspelte Zucchini unter.
4. Erhitze das Öl in einer Pfanne und backe die Zucchini Pfannkuchen darin nacheinander aus.

Apfelkompott kochen

1. Wasche, schäle und schneide die Äpfel in kleine Würfel.
2. Gib die Apfelwürfel mit der Vanille und 300 ml vom Wasser in einem Topf. Lasse sie 15 Minuten kochen.
3. Rühre das Puddingpulver mit 100 ml Wasser an und mische es unter die Apfelmischung. Nimm den Topf vom Herd und lass das Apfelkompott etwas abkühlen.

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

