



## Apfelpfannkuchen

### Description

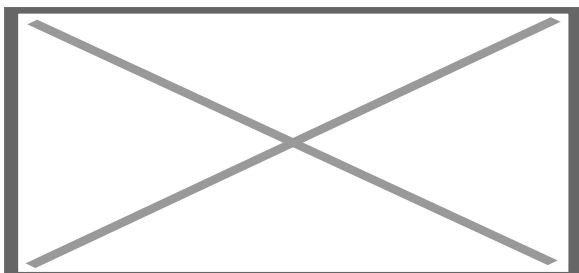
Zutaten  
Für 4 Portionen

3 EL Zucker  
2 Eier  
350 g Weizenmehl, Type 405  
200 ml Milch  
3 EL Rapsöl  
1 TL Backpulver  
2 St. Äpfel, rot

### Zubereitung

1.  
In einer Schüssel Zucker, Eier, Mehl, Milch und Backpulver zu einer homogenen Masse verrühren. Äpfel schälen, waschen, in Viertel schneiden und entkernen. Die Viertel der Länge nach halbieren und dann quer in Scheiben schneiden. Diese in den Teig geben und unterrühren.
2.  
In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, mit einem Löffel kleine Kuchen formen, diese in die Pfanne geben und goldgelb braten. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Guten Appetit!



### Category

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

MÃrz 26, 2022

**Author**

jeanny

*default watermark*