



|                |    |
|----------------|----|
| ZEIT (Minuten) | 15 |
| PORTIONEN      | 2  |

*Ein ganz unerwartetes Rezept, in dem nicht die Äpfel zum Teig hinzugefügt werden, sondern umgekehrt! Geben Sie Eier, Mehl und weitere Zutaten zu geriebenen Äpfeln und bekommen Sie den Teig für sehr leckere Pfannkuchen. Das Verhältnis von Äpfeln und Teig ist 2:1! Süß-saure Äpfel mit dichtem Fruchtfleisch sind für dieses Rezept am besten geeignet.*

# Apfelpfannkuchen

1| Äpfel waschen und schälen. Grob reiben, den Saft leicht ausdrücken. Die Apfelmischung kann nach belieben mit einer kleinen Menge Zitronensaft beträufelt werden, sodass die Apfelstücke nicht verdunkeln.

2| Ei und Zucker dazugeben.

3| Die Mischung intensiv mit einer Gabel umrühren.

4| Dann Weizenmehl und etwas Back-

pulver, etwa einen Teelöffel, hinzufügen.

5| Den Apfelteig für die Pfannkuchen einrühren.

6| Die Pfannkuchen mit einem Esslöffel in eine erhitzte Pfanne mit Öl geben. Circa 2 Minuten, von jeder Seite, bei schwacher Hitze braten.

Heiß servieren, mit Schokoladentopping nach Geschmack übergießen.

Zutaten:

- 2 große grüne Äpfel
- 1 Ei
- 0,5 Glas Zucker
- 1 Glas Weizenmehl
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Backpulver
- Schokoladentopping zum Servieren

