

# Pfannekuchen



2 Personen

5 EL Mehl

2 Messerspitzen Backpulver

▶ mischen und in Schüssel ringförmig verteilen

1 EL Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

▶ in die Mitte geben, mit Mehl verrühren (Schneebeesen) und

Milch

1 Spritzer Rum

▶ zugeben, bis die Konsistenz sämig/flüssig ist

Apfel

▶ in dünne Scheibchen schneiden

Eiweiß

▶ zu Eischnee schlagen

▶ Apfelscheibchen und Eischnee unterheben. Teig etwas ruhen lassen.

▶ In einer Pfanne in Öl/Butter beidseitig goldgelb ausbacken.

Schmeckt fein zu Suppen oder als Abendessen.

*Guten Appetit!*