

Kleiner Apfelpfannkuchen

(Eierpfannkuchen)



Die angegebenen Mengen ergeben etwa 4 Pfannkuchen Ø ca 17 cm. Je nach Geschmack den Zuckeranteil verändern.

125 g Mehl	<i>Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und Zutaten darin verquirlen. 20 Minuten ruhen lassen.</i>
1 winzige Prise Salz	
1 Eigelb	
1/8 l Milch	
1/8 l Wasser	
1/2 TL Vanillinzucker	
1 EL Zucker	
1 Eiweiß	<i>Eiweiß zu Schnee schlagen, unterheben</i>
evtl. 1 EL Calvados	<i>hineinrühren - je nach Geschmack, bei Kindern weglassen!!</i>
1 Apfel (Boskop)	<i>waschen, schälen, entkernen, in dünne Stückchen schneiden</i>
Öl/Butter	<i>in einer kleinen Pfanne erhitzen Apfelstückchen dazugeben Teig draufgießen (ca 2 Suppenkellen knapp voll) auf beiden Seiten backen etwas Zucker mit Zimt gemischt drüberstreuen</i>
1 Bällchen Vanilleeis evtl. 1 Klacks Sahne	<i>diese Zugaben nach Belieben hübsch anrichten, mit Minzeblättchen garnieren.</i>

Guten Appetit!