

Pfannkuchen Rezepte

Apfel Kokos Pfannkuchen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nachtisch, Obst

1/2 Liter	Milch	4 Teel. Öl
4	Eier (Gr. M)	75 g Kokos-Chips oder -raspel
1	Prise/n Salz	Zimt und Puderzucker
200 g	Mehl	Zum Bestäuben
4	kleine Säuerliche Äpfel (ca. 500 g)	Evtl. Zitronenmelisse
2	Essl. Zitronensaft	

1. Milch, Eier und Salz verschlagen. Mehl darunter rühren. Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.
2. Äpfel waschen und die Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in dünne Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
3. 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 1/4 des Teiges hineinfüllen und 1/4 der Apfelringe drauflegen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun backen. Warm stellen.
4. Aus restlichem Teig und Apfelringen wie zuvor beschrieben 3 weitere Pfannkuchen backen. Ebenfalls warm stellen.
5. Pfannkuchen auf Tellern anrichten und mit Kokos bestreuen. Mit Zimt und Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Melisse garnieren. Getränk: Saft-Schorle.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.