

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Sultaninen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Desserts, Hauptspeise, Einfach

2	Äpfel	1/4 Liter	Milch
1	Essl. Sultaninen	125 g	Mehl
60 g	Zucker, Zimt		Salz, Margarine, Zimtucker
4	Eier		

Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, mit Sultaninen, Zucker u. Zimt bestreut 20 Minuten ziehen lassen.

Aus Eigelb, Milch, gesiebttem Mehl und Salz einen Teig rühren.

Eiweiß steif schlagen, locker unter den Teig heben.

Apfelscheiben untermischen.

Margarine in der Pfanne erhitzen, 1/4 der Teigmasse hineingeben, Apfelpfannkuchen bei mittlerer Hitze in ca. 6-8 Min. beidseitig braten.

Die übrige Teigmasse ebenso braten, Pfannkuchen mit Zimtucker bestreut servieren.

Tipp: Auch mit entsteinten Kirschen oder Heidelbeeren sehr gut. Mit einer Suppe als Vorspeise ein nahrhaftes, süßes und kalorienarmes Hauptgericht.