

# Apfel-Pfannkuchen

## Für 2 Personen

150 g Mehl	350 ml Milch	2 Eier
2 Äpfel, Boskoop	1 Zitrone	2 EL Butterschmalz
2 EL Zucker	2 EL Zimt	eine Prise Salz

Das Mehl, die Milch und eine Prise Salz in einer Schale zu einem glatten Brei verrühren. Die Eier aufschlagen und in den Teig geben, mit Salz und abschmecken. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und ebenfalls zu dem Teig geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel putzen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel anschließend in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Apfelfringe darin kurz anbraten und mit Zucker bestreuen. Nachdem der Zucker flüssig geworden ist, den Teig hinzufügen und ausbacken. Den Apfelpfannkuchen auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Uwe Meier am 12. Mai 2010