

# Apfel-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für den Apfel-Pfannkuchen:

2 Äpfel	50 g Apfelkraut	$\frac{1}{2}$ Tasse Milch
2 Eier	50 g gehackte Mandeln	125 g Mehl
2 EL Puderzucker	2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
Sonnenblumenöl	feines Salz	

Für den Teig Mehl mit Milch, Salz und Eiern zu einem Teig rühren. Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen, viertel und auf einer Reibe grob raspeln. Apfelraspel zum Teig geben und unterheben.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und mit einer Suppenkelle so viel Teig hineingeben, dass sich am Pfannenboden eine dünne Schicht mit ca. 10 cm Durchmesser bildet. Auf der einen Seite goldbraun braten und wenden. Von der anderen Seite ebenfalls bräunen und dann auf einen Teller mit Küchenpapier legen. Zimt und Zucker verrühren.

In einer anderen Pfanne ohne Öl die Mandeln bei mittlerer Hitze anrösten, dann mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Die Apfel-Eierkuchen mit Zimt-Zucker, Apfelkraut und Mandeln auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Dieter am 08. Dezember 2015