

Apfel-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für die Apfel-Pfannkuchen:

1 Boskoop-Apfel	2 Eier	200 ml Milch
50 ml Mineralwasser	200 g Mehl	100 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Packung Vanillezucker	Olivenöl	Puderzucker, zur Dekoration
Salz		

Für die Apfel-Pfannkuchen Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb, Milch, Mineralwasser, Mehl und Zucker in einer Schüssel verrühren und den Eischnee unterheben. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, die Hälfte in Scheiben schneiden und zu dem Teig geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig beidseitig ausbacken, bis der Pfannkuchen goldbraun ist. Die Apfel-Pfannkuchen auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Cemile Simsek am 15. Dezember 2015