

Apfel-Pfannkuchen

Für 2 Portionen

| | | |
|----------------------|-----------------|--------------------------|
| 2 Äpfel | 1 Zimtstange | 1 Päckchen Vanillezucker |
| 100 g braunen Zucker | 50 g Zimtpulver | 1 Sternanis |
| 100 g Puderzucker | 150 g Mehl | 350 ml Milch |
| 1 Ei | 50 g Butter | |

Das Kerngehäuse des Apfels entfernen und den Apfel in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zimtstange, eine Prise Vanillezucker, 50 Gramm Puderzucker, den braunen Zucker, die Zimtstange und den Sternanis dazugeben. Die Apfelscheiben ebenfalls dazugeben und anbraten. Die Milch, das Mehl und das Ei miteinander verquirlen und zu einem glatten Teig verrühren. Die Zimtstange und den Sternanis aus der Pfanne entfernen. Den Teig über die Apfelscheiben in die Pfanne geben und stocken lassen, anschließend wenden. Den Pfannkuchen auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit dem restlichen Puderzucker betreuen. Guten Appetit!

Steffen Henssler am 27. Dezember 2012