

Dicke Apfel Pfannkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl
75 g Zucker
3 m.-große Eier
2 Pck. Vanillinzucker
200 ml Milch
1/2 TL Salz
2 große Äpfel
Puderzucker zum Bestreuen
Butter, neutrales Öl oder Margarine

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Die Eigelbe vom Eiweiß trennen.

Äpfel schälen, entkernen, achteln und in feine Scheiben schneiden

Die Eigelbe mit Zucker, Vanillinzucker, Mehl, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

Zunächst das Obst unter den Teig rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Fett in einer Pfanne zergehen lassen und dicke Pfannkuchen darin bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun backen.

Die Pfannkuchen auf einen Teller legen und mit Zucker bestreuen.

Ergibt etwa 4 Pfannkuchen.

Tipp: Die Pfannkuchen nicht zu lange backen.

Am besten schmecken sie, wenn sie innen noch schön weich sind.