



Apfelfannkuchen

45 min

Zutaten (für etwa 14 Stück)

- 130 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 8 EL Rohrohrzucker
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 160 ml Milch
- 40 ml Rapsöl
- 50 g LEIBNIZ ZOO -30% Zucker
- 4 mittelgroße Äpfel



Schritt 1

Kerngehäuse mit einem Apfeltrenner entfernen. Äpfel im Ganzen in Scheiben schneiden, sodass die kreisrunde Aussparung in der Mitte der Scheiben liegt.

Schritt 2

Eier, Milch und Öl verquirlen. Mehl und Backpulver sieben und in einer zweiten Schüssel mit Zucker und Salz vermischen.

Schritt 3

Die trockenen Zutaten mit dem Schneebesen nach und nach unter die Ei-Milch-Öl Masse rühren.

Schritt 4

Den Teig mit einem Löffel in die Pfanne geben. Mit dem Pfannenwender ggf. an den Rändern vorsichtig in Kreisform bringen. Sobald sich kleine Luftblasen bilden, eine Apfelscheibe auf der Oberseite platzieren und den Pfannkuchen wenden.

Schritt 5

Pfannkuchen auf einem Teller stapeln und mit etwas Puderzucker servieren.