

Apfel Pancakes



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
2 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten

Zutaten

120 gr Mehl

30 gr Rohrzucker

200 ml Milch

2 Äpfel

3 Eier

1 Tl. Backpulver

eine Prise Salz

Außerdem zum Servieren

Karamell-, Schokosauce, Marmelade



Zubereitung

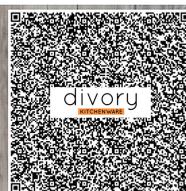
Äpfel, schälen, entkernen und reiben.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit dem Zucker und Salz cremig rühren. Milch in die Eigelbmasse einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls zur Eigelbmasse geben. Äpfel ausdrücken und in die Masse einrühren. Zum Schluss Eiweiß unterheben.

In eine Pfanne ein wenig Butter zergehen lassen. Aus der Masse ca. Esslöffelgroße Portionen in die Pfanne geben und je Seite ca. 2 Minuten backen.

Mit Karamell-, Schokosauce oder Marmelade servieren.



divory

-15%
RABATT

auf alle Teile von Divory bei AMAZON



Code: **KAISERLICH**

Noch mehr kaiserliche Rezepte
auf www.kaiserlichgekocht.com

