



CHEFKOCH.DE

Apfelvollkornpfannkuchen

Eierkuchen

Mehl, Eier, Salz und Milch verrühren.

Öl in der Pfanne erhitzen und je Pfanne einen großen oder mehrere kleine Pfannkuchen backen. Den Teig portionsweise - nicht zu dick - in die Pfanne geben. Mit kleingeschnittenen Apfelstückchen belegen. Nach einiger Zeit die Pfannkuchen wenden. Goldbraun und möglichst heiß mit Ahornsirup servieren.

Statt Äpfel kann man auch wunderbar Blaubeeren oder Bananenscheiben nehmen (das finden Kinder besonders toll). Oder man backt die Pfannkuchen natur und reicht Apfelmus oder Pflaumenmus dazu. Lecker ist auch die herzhaftere Variante mit Speck und /oder Käse.

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl (Weizenvollkornmehl)
4 Ei(er)
1 Prise Salz
½ Liter Milch
Öl zum Braten
1 Äpfel

Verfasser: Third