

Backen mit Klaus

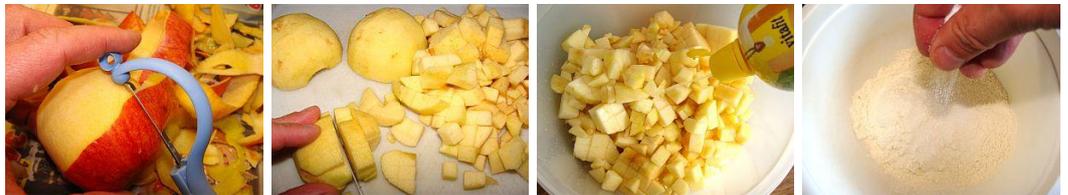
Der süße Auftakt: Apfelfannkuchen

Zutaten: (Für 3-4 Portionen)

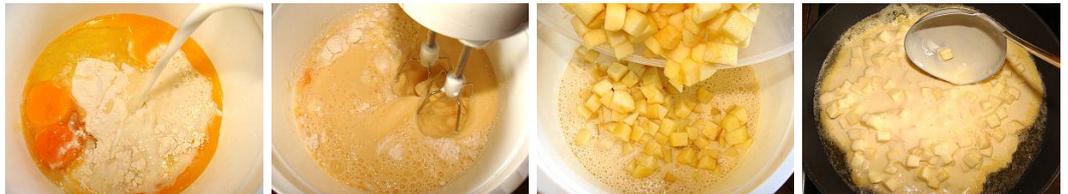
- 3 Eier, Salz, 250 g Mehl, 180 ml Milch, 180 ml Mineralwasser,
- 2-3 Äpfel, Zitronensaft, Butter, Zimt & Zucker

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen u. in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln.



2. Eier, 3 Prisen Salz, 30 g Zucker, Mehl, Milch u. Mineralwasser mit einem Handrührer verquirlen, Apfelstücke unterheben.



3. Butter in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen u. 3-4 Pfannkuchen aus dem Teig backen, beide Seiten goldbraun backen. Mit Zimt u. Zucker bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: *Ideal zum Frühstück,.. lecker!*

