Apfelpfannkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Mehl, 600-800 ml Milch, 4-6 Eier, 70-80 gr Zucker, 2 Prisen Salz, 4 kleine/mittelgroße mürbe Äpfel, 4-8 Teelöffel gemahlene Mandeln.

Die Vorbereitungen:

Die Äpfel schälen, entkernen und in (ca. 2-3 mm) dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Dieses Rezept ist für mengenangabe gehaltvolle Apfelpfannkuchen gedacht.

Mehl, Milch, Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel zu einem flüssigen Teig verrühren.

In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und $\frac{1}{4}$ der Teigmenge in die Pfanne geben und zu einem schönen runden Kuchen verteilen. Solange die obere Seite des Pfannkuchen noch flüssig ist, die Hälfte der Apfelscheiben darauf verteilen.
Je nach Geschmack kann man jetzt noch 1-2 Teelöffel gemahlene Mandeln darüber streuen. Dann ein weiteres $\frac{1}{4}$ des Teiges darüber gießen und verteilen.

Den Pfannkuchen dann auf kleiner/mittlere Hitze backen bis die obere Seite sichtbar fester wird. Wenn nichts mehr davon fließen kann, den Pfannkuchen wenden. Am Besten mit Hilfe von 2 Pfannenwendern, da der Pfannenkuchen ziemlich schwer ist.

Jetzt weiter auf mittlerer Hitze goldbraun backen lassen bis die Äpfel weich, und der Pfannenkuchenteig innen fest geworden ist.

Der restliche Teig und die übrige Äpfel für den zweiten Pfannenkuchen auf gleiche Weise verwenden.

Wer möchte, kann den Pfannenkuchen vor dem Servieren noch mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.