

# Apfel-Pfannkuchen | Kochbuch

## Jan



### Zutaten

200 g Weizenmehl Type  
405  
2 EL Zucker  
Salz  
4 Eier  
250 ml Milch  
2 Äpfel  
4 TL Butter

1. Mehl, Zucker und 1 Prise Salz mischen, mit Eiern und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Viertel in dünne Spalten schneiden.
2. 1 TL Butter in einer Pfanne schmelzen,  $\frac{1}{4}$  des Teiges in die Mitte geben und nach außen verteilen.  $\frac{1}{4}$  der Apfelspalten auf dem Teig verteilen und Teig zugedeckt ca. 1 Minute bei mittlerer Temperatur stocken lassen. Pfannkuchen wenden und 1-2 Minuten backen. Auf dieselbe Art mit den restlichen Zutaten 3 weitere Pfannkuchen backen.