

# Apfelpfannkuchen

Apfelpfannkuchen schmecken sowohl als süßes Hauptgericht als auch als Nachspeise sehr lecker. Die Zubereitung ist kinderleicht.

## Zutaten

- 3 große Äpfel
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 500 ml Milch
- Etwas Öl zum Braten

## Als Beilage ganz nach Belieben

- Zimt
- Puderzucker
- Vanillesoße
- Joghurt natur
- Kirschen, Banane oder anderes Obst

## Zubereitung

- Das Mehl, die Eier und die Milch zu einem flüssigen Teig verrühren.
- Die Äpfel waschen, entkernen und in feine Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Einen Teil des Teiges in die Pfanne geben, so dass der Boden der Pfanne in einer dünnen Schicht vollständig bedeckt ist und ein paar Apfelscheiben im noch flüssigen Teig verteilen.
- Sobald der Teig nicht mehr flüssig aussieht, den Pfannkuchen wenden und auch die andere Seite goldbraun braten.
- Ganz nach Belieben mit Zimt, Puderzucker, Vanillesoße, Joghurt oder Obst servieren.

# Guten Appetit