

# LEICHTE PFANNKUCHEN MIT ÄPFELN



+ 3 Jahre | Schwierigkeit: ★★ | Zubereitung: 10 Min. - Kochen: 20 Min

## Material

Sie benötigen:

<b>Material :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">APFELSCHÄLER</a></li><li>• <a href="#">APFELSCHNEIDER</a></li><li>• <a href="#">MESSER Kiddikutter</a></li><li>• <a href="#">EDELSTAHL-SALATSCHÜSSEL mit Saugnapf</a></li></ul>	<b>Zutaten (für ca. 8 Pfannkuchen) :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 Äpfel</li><li>• 2 Esslöffel Honig</li><li>• Zimt</li><li>• 200 g Weizenmehl</li><li>• 25 g brauner Zucker</li><li>• 1 Esslöffel Backpulver</li><li>• 2 Eier</li><li>• 15 cl Milch</li></ul>	<b>Das pädagogische Plus</b> kreative Küche
---	--	--

## Schritte

- Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in einem Topf bei mittlerer Hitze mit Honig und Zimt etwa 10 Minuten anbraten.

Pfannkuchenteig :

- Mehl, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen. Anschließend die Eier und die Milch hinzugeben. Mit einem Spatel verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
- Geben Sie 3/4 der gekochten Äpfel zum Teig und mischen Sie ihn.
- In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute auf jeder Seite braten.
- Mit den restlichen Äpfeln servieren.

Ein originelles, leckeres und geschmacksintensives Rezept, das bis zu drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden kann!