



APFELPFANNKUCHEN



ZUTATEN (für 2 Personen)

- ❑ 2 Eier
- ❑ 125 ml Fairebel Vollmilch
- ❑ 125 ml Wasser
- ❑ 125 g Weizenmehl
- ❑ ½ TL Backpulver
- ❑ 1 Fairebel Apfel
- ❑ 80 g Zucker
- ❑ Fairebel Butter
- ❑ Salz, Zimt

Den Apfel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Eigelb mit einem Stabmixer mit etwas Salz, Zucker, Zimt, Mehl, Backpulver, Milch und Wasser verrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Abschließend die Apfelscheiben in den Teig einrühren.

Die Pfannkuchen in etwas Fairebel Butter in einer Pfanne backen. Lecker!

