



www.gemeinsamtafeln.de

Kochkiste



die lobby für kinder
Ortsverband Lübeck e.V.

Sarah Wiener Stiftung

Eine Projektidee für die Schule Falkenfeld Lübeck Helgolandstraße 5 23554 Lübeck

Apfel Pancakes

Zutaten 4 Portionen: Apfel, 2 Tassen Mehl, 2 EL Zucker, 4 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 2 Eier geschlagen, 1 1/2 Tassen Milch, etwas Öl für die Pfanne, nach Geschmack Zimt

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Backpulver, Salz - nach Bedarf - Zimt mischen
- Eier mit der Milch verrühren
- Mehlmasse und Eiermasse gut verrühren
- Äpfel waschen und in Scheiben schneiden. Kerngehäuse entfernen
- Pfanne mit etwas Öl aufsetzen
- Apfelscheibe in die Mitte der Pfanne legen und mit einer Kelle vom Teig überziehen
- Wenn der Teig blasen wirft, den Pancake wenden

Dazu passen auch Preiselbeeren