



Apfel Zimt Pfannkuchen

für eine Portion

Zutaten

ein Päckchen Pfannkuchen-Backmischung
zzgl. der für die Pfannkuchen-Mischung benötigten
Zutaten
oder:
40 g Mehl
2 Prisen Salz
1 Ei
65 ml Buttermilch
für den Belag:
1/2 Apfel
FUCHS Apfel-Zimt-Zucker
1 EL Speiseöl



Zubereitung

Pfannkuchen-Backmischung nach Packungsanweisung zubereiten

oder:

Ei mit Buttermilch verrühren und Mehl und Salz einmischen.

Mit etwas FUCHS Apfel-Zimt abschmecken.

Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, ca. 1/4 des Teiges hineingeben, die Apfelscheiben darauf verteilen und knusprig braten.

Mit Hilfe eines großen Tellers wenden und fertig backen.

Mit FUCHS Apfel Zimt-Zucker bestreut servieren.

Tipp: Übriggebliebenen Teig ohne Äpfel abbacken und zur Lagerung einfrieren.

Deko-Tipp: Als Tisch-Dekoration mit einem Apfelausstecher ein Stück vom Apfel entfernen und eine Kerze hineinstecken.

KJ/Kcal pro Portion: ca. 1572/376