

# Apfelpfannkuchen mit Zimtzucker



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Milch</li><li>• 1 TL Backpulver</li><li>• 300 g Mehl</li><li>• 300 g saure Äpfel</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• Etwas Pflanzenfett</li><li>• Zimt</li><li>• Zucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aus Milch, Mehl, Salz und Backpulver einen glatten, flüssigen Teig anrühren.</li><li>2. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden und unter den Pfannkuchenteig rühren.</li><li>3. Etwas Zimt mit Zucker zu Zimtzucker verrühren.</li><li>4. In einer Pfanne Pflanzenfett schmelzen und darin je 4-5 kleine Apfelpfannkuchen backen. Mit Zimtzucker bestreuen.</li></ol>

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied