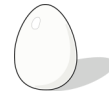


Pfannkuchen-Röllchen für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1/2 L Milch• 200 g Schmand• 4 Eier• 140 g Mehl• 4 EL Zucker• 2 Päckchen Vanillezucker• Butter für die Pfanne• 1 Glas Apfelmus• etwas Zimt	<ol style="list-style-type: none">1. Milch mit 100 g Schmand, Eiern, Mehl, 2 EL Zucker und Vanillezucker zu einem Pfannkuchenteig rühren.2. Für jeden Pfannkuchen etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Einen Schöpflöffel Teig in die Pfanne gießen. Von jeder Seite in ca. 5 Minuten goldgelb ausbacken.3. Die fertigen Pfannkuchen mit dem restlichen Schmand und dem Apfelmus bestreichen, aufrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Etwas Zimt mit dem übrigen Zucker mischen und darüber streuen.4. Im Backofen bei 180° Umluft 5-10 Minuten überbacken.