

Wir servieren  
Ihnen Kuchen  
für Gourmets

*La Cuisine*  
**KÜCHENSTUDIO**

74889 Sinsheim  
Lange Straße 22  
Tel. 07261-13010

## Apfelpfannkuchen

### Rezept-Info:

Personenzahl: 4 - 6 Stück  
Menü: Dessert  
Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

800 g	Äpfel	200 g	Mehl
150 ml	Milch	150 ml	Mineralwasser
4	Eier		Cornflakes
	Öl	4 Tl.	Zucker
	Salz		Zimt
	Puderzucker		

### Zubereitung:

Das Mehl mit der Milch und dem Mineralwasser verrühren und 20 Min. quellen lassen. Die Eier unterschlagen. Zucker, 1 Prise Salz und 2 EL Öl hinzugeben und verrühren. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, grob raspeln und unter den Teig heben. Die vorgeheizte TEPAN-Platte mit Öl bestreichen und mit einer Soßenkelle kleine Teigtaler mit einem Durchmesser von ca. 6–10 cm auf der gesamten Fläche verteilen. Wenn sich die Pfannkuchen lösen lassen, vorsichtig wenden und die andere Seite backen. Die Apfelpfannkuchen auf Desserttellern verteilen und mit Cornflakes, Zimt und Puderzucker bestreuen. Dazu: Vanillesoße. Leistungsstufe: 9–11, Garzeit: 6–10 Minuten + Quellzeit für den Teig