

Apfelfannkuchen vom Blech

Du brauchst:

1 Backblech (am besten ein tiefes), 1
Handrührgerät , 2 große Schüsseln, 1 kleine
Schüssel, 1 Schneidebrett,
1 Messer, 1 Küchenwaage, 1 Teelöffel, 1 Esslöffel,
1 Bogen Backpapier



Zutaten für 4 Personen:

230 g Mehl
200 g Milch
100 g Mineralwasser
½ TL Backpulver
5 Eier
1 Prise Salz
3 EL Zitronensaft
50 g Zucker
1 TL Zimt
4 große Äpfel

Zuerst füllst du das Mehl, die Milch, das Mineralwasser, das Backpulver, die Eier und das Salz in eine große Schüssel und rührst es ca. 3 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig. Wenn du es ein bisschen süßer magst, solltest du noch 50 g Zucker zusätzlich in den Teig tun. Anschließend lässt du den Teig 15 Minuten quellen.

Währenddessen wäschst du die Äpfel, viertelst und entkernst sie und schneidest sie dann in dünne Scheiben. Fülle die Apfelspalten in die andere Schüssel und mische sie sofort mit dem Zitronensaft.

Dann legst du das Backblech mit Backpapier aus und heizt den Backofen auf 180 Grad Umluft vor. Wenn der Teig fertig gequollen ist, füllst du ihn in das Backblech und belegst ihn mit den Apfelspalten.

Zuletzt mischst du den Zucker und den Zimt und streust es über die Apfelspalten.

Backe dann den Apfelfannkuchen vom Blech etwa 10-15 Minuten.

Guten Appetit 😊