

Weihnachtliche Pfannkuchen mit Äpfeln

21

Zutaten für 6 Personen:

- 375 g Naturjoghurt
- 13 EL Mehl
- 3 Eier
- 3 Prisen Salz
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Prise Anispulver
- 6 Äpfel
- etwas Öl zum Braten



Zubereitung:

1. Gib Joghurt, Eier und Salz in eine Schüssel. Verrühre alles mit einem Handmixer.
2. Rühre das Mehl langsam unter, bis der Teig dickflüssig wird.
3. Misch nun Backpulver, Zimt und Anispulver unter und verrühre nochmal alles miteinander.
4. Nun den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
5. Schäle jetzt die Äpfel und schneide sie in dünne Scheiben.
6. Erhitze etwas Öl in der Pfanne und gib mit einer Kelle den Teig hinein.
7. Verteile die geschnittenen Apfelscheiben auf den Pfannkuchen.
8. Backe den Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun.

PROFITIPP:



- Backofen vorheizen und fertige Pfannkuchen warmzuhalten.
- Pfannkuchen ohne Äpfel in weihnachtliche Formen schneiden.

