Apfel-Zimt-Pfannkuchen

Süße Apfel-Zimt-Pfannkuchen gehören zu den beliebtesten Pfannkuchen-Varianten - und sind so leicht zuzubereiten, dass bei diesem Rezept auch Kinder mithelfen können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

500 g	Weizenvollkornmehl
4 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Eier (leicht geschlagen)
500 ml	Milch
2 EL	Honig
1 EL	Rapsöl
1 Stk.	Apfel
Nach Belieben	Öl (zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Für Apfel-Zimt-Pfannkuchen das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit Milch, Honig und Öl verrühren und dann mit der Mehl-Mischung vermengen.

2. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. In den Teig rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Apfelteig darin portionsweise zu Pfannkuchen ausbacken. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Die Apfel-Zimt-Pfannkuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen oder zusammen mit einer Kugel Vanilleeis servieren.