Apfelpfannkuchen nach Großmutters Art

Zutaten (4 Portionen)

1Prise Salz

1 EL Zucker

4 Eier

4 saure Äpfel

500 ml Milch

Pflanzenmargarine zum Braten

1 gestrichener TL Backpulver

Zimt und Zucker zum Bestreuen

250 g Weizenmehl

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. Salz und Zucker zugeben und vermengen. Die Milch langsam einrühren, dann die Eier zufügen und den Teig mit dem Schneebesen oder Mixer gut durchschlagen. Der Teig sollte dickflüssig sein. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen und mit Apfelscheiben be-decken. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten backen, dann wenden und bei kleiner Hitze weitere 2-3 Minuten weiterbacken.

Den Pfannkuchen auf einen Teller geben, nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen.

Beim Zubereiten von Pfannkuchenteig entstehen garantiert keine Klümpchen, wenn man zunächst nur die Milch mit dem Mehl glatt rührt und danach erst die Eier unterzieht, außerdem sollte das Gefäß innen gerundet sein. Grundsätzlich gilt: dünner Teig - dünner Pfannkuchen; dicker Teig - dicker Pfannkuchen. Beim Backen unbedingt darauf achten, dass Pfanne und Fett wirklich heiß sind.