

# APFEL PFANNKUCHEN



## Zutaten:

- 250 g Buttermilch
- Prise Natron
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 200 g Mehl
- 2 Evelina Äpfel
- Öl zum Braten



## So geht`s:

1. Buttermilch und Natron vermischen.
2. Das Ei und den Zucker separat in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen.
3. Die Eiermasse zu der Buttermilch zugeben und mischen Sie mit einem Schneebesen verrühren.
4. Mehl hinzufügen und gut mischen.
5. Die Evelina Äpfel schälen und die Kerne herausschneiden.
6. Die Evelina Äpfel in kleine dünne Stücke schneiden und in den Teig einrühren.
7. Das Öl in einer Pfanne erhitzen.
8. Den Teig löffelweise in die Pfanne geben und die Apfel Pfannkuchen von beiden Seiten ausbacken.