

Apfelfannkuchen vom Blech

Zutaten:

200 ml Milch
100 ml Mineralwasser
230 g Mehl
1/2 TL Backpulver
4 Eier
1 Prise Salz
3 – 4 Äpfel
Zitronensaft
50 g flüssige Butter
50 g Zucker
1/2 EL Zimt



Zubereitung:

- Mehl, Backpulver und Salz vermischen.
- Mischung mit Milch und Mineralwasser verrühren.
- Eier unterrühren.
- In der Schüssel 10 Minuten quellen lassen.
- Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.
- Mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.
- Die Äpfel darauf verteilen.
- Butter, Zimt und Zucker verrühren.
- Mischung über die Äpfel verteilen.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.