

# APFEIPFANNEKUCHEN

Zeitaufwand: **20 Minuten**

Kategorie: **Süßspeisen /  
Desserts**

Küchenutensilien: **Mixer, Messer, Pfanne**



1. Die Zutaten (★) in ein Gefäß geben und mit dem Mixer zu einem Teig verrühren.
2. Dann einen Schuss Sprudelwasser in den Teig geben und unterrühren
3. Den Apfel schälen und in feine Streifen schneiden.
4. In der Pfanne die Butter schmelzen und den braunen Zucker karamellisieren lassen.
5. Die Apfelstreifen in die Pfanne geben und kurz anrösten.
6. Anschließend den Teig dazugeben und den Pfannkuchen ca. 5 Minuten backen lassen.
7. Den Pfannkuchen mit dem Tellertrick wenden und die zweite Seite ca. 2–3 Minuten fertig backen lassen.
8. Anrichten und genießen.

## Für einen Pfannkuchen

- 70 g Mehl (★)
- 100 ml Milch (★)
- 1 Eier (★)
- 1 Prise Zucker (★)
- 1 Prise Salz (★)
- 1 Schuss Sprudelwasser
- Apfel
- 1 EL braunen Zucker
- 1 EL Butter