

## Apfelküchlein mit Zimtzucker

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Desserts

Klassiker

Specials

- 60 g Mehl
- 1 pn Salz
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 1 tb Zucker
- 2 kleine aromatische Äpfel
- 40 g Butter
- 2 tb Zucker
- 1 Msp gemahlener Zimt

\* QUELLE

- Desserts, die neue große Schule
- erfaßt von Norbert Brunner

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und unter Rühren Milch, Eier und Zucker dazugeben. So lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl ausquellen kann.
2. Die Äpfel schälen und mit einem Fruchtkerner die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. In zwei Pfannen je 20 g Butter erhitzen und jeweils die Scheiben von einem Apfel bei mittlerer Hitze anbraten.
4. Zucker und Zimt vermischen und mit der Hälfte davon die Äpfel bestreuen. Leicht karamelieieren lassen, dann den Teig in den beiden Pfannen verteilen und die Pfannkuchen goldbraun backen.
5. Jeden Pfannkuchen mit Hilfe eines Tellers oder Deckels, der die Größe der Pfanne hat, wenden. Dazu den Keller über den Pfannkuchen legen und mitsamt der Pfanne wenden. Den Pfannkuchen mit der gebackenen Seite nach oben vom Teller in die Pfanne gleiten lassen und auch die zweite Seite goldbraun backen.
6. Mit restlichem Zimtzucker bestreuen und servieren.