

Apfelpancakes vom Grill

Gusseiserne Bratpfanne

Zutaten:

100 g Weizenmehl Typ 550
2 Eier (getrennt)
1 Pr. Salz
100 g Milch
50 g Zucker
2-3 Äpfel

Butterschmalz zum Braten
ggf. etwas Puderzucker oder Zimt- und
Zucker



Zubereitung:

Zuerst die Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Eier trennen. Nun das Mehl, Milch, Eigelbe, die Hälfte des Zuckers sowie die Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Das Eiweiß mit einer Pr. Salz zu Schnee schlagen. Währenddessen nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den steifgeschlagenen Eischnee vorsichtig unter die Pancake Masse heben. Außerdem die Apfelstücke unterheben.

Die Gusseiserne Bratpfanne auf dem Grill mit etwas Butterschmalz vorheizen. Den Teig nun schöpflöffelweise auf die heiße Pfanne geben. Die Apfelpancakes langsam braten lassen, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten.

Mit Puderzucker oder Zimt und Zucker bestreut genießen.

Verwendete Produkte: Gusseiserne Bratpfanne, Edelstahl Streufix, Kuchengitter, Packs an!
Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN