

BIO-EIER • EIER AUS BODENHALTUNG • FREILANDEIER • EIERLIKÖR
FRISCH-EI-NUDELN • BIO-SUPPENHÜHNER • JUNGHENNEN AUS EIGENER AUFGZUCHT



Apfelpfannkuchen

Zutaten

250 g Mehl
3 Eier
1 Tasse Milch
etwas Salz
Fett oder Butter
500 g Äpfel
Zucker

Zubereitung

Das Mehl mit Salz, Milch und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Die geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel dazugeben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und darunterheben. Fett in der Pfanne heiß werden lassen und den Teig löffelweise gleichmäßig darin verteilen. Die Pfannkuchen auf beiden Seiten schön hellbraun backen. Damit sie nicht anhängen, die Pfanne auf dem Herd rütteln. Mit Zucker bestreuen und heiß servieren.