

Hermi's Apfelfannenkuchen

150 g Mehl
100 ml Milch (fettarm)
4 Eier
1 Pck. Vanillezucker
Honig, Agavendicksaft oder
anderes natürliches
Süßungsmittel
2-3 Äpfel
Etwas Öl oder Margarine
Salz



1 Messer
1 Brettchen
1 große Schüssel
1 Schneebesen
1 Pfanne
1 Pfannenwender



Wir fangen an!

Zuerst waschen alle ihre Hände mit Seife.

1) Äpfel schneiden

Zuerst werden die Äpfel geschnitten. Sie werden geviertelt, damit die Kerne im Inneren einfach herausgeschnitten werden können. Anschließend werden die Apfelviertel in dünne Scheiben geschnitten.



Tipp: Wenn Äpfel geschnitten werden und ein paar Minuten liegen bleiben, werden sie ein bisschen braun. Das liegt daran, dass bestimmte Stoffe im Apfel enthalten sind, die mit dem Sauerstoff in unserer Luft reagieren, sodass sich diese Stoffe braun verfärben. Allerdings kann man das auch verhindern! Man muss nur etwas Säure, z.B. vom Saft einer Zitrone oder Limette auf die Äpfel geben. Probiert es aus 😊

2) Den Teig rühren



Als nächstes könnt ihr den Teig machen. Das geht ganz einfach! Die Eier, Milch, Mehl, Vanillezucker, Süßungsmittel und das Salz werden in eine große Schüssel gegeben und mit einem Schneebesen verrührt.

Rührt solange, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind und der Teig schön gleichmäßig ist.

Tipp: Habt ihr einen elektrischen Schneebesen? Besonders fluffig werden die Pfannenkuchen, wenn ihr die Eier zuerst 2-3 Minuten lang aufschlagt und dann unter den Teig mischt!



Als nächstes wird die Pfanne auf der Herdplatte erhitzt, und etwas Butter oder Margarine in die Pfanne gegeben. Darin wird gleich der Pfannenkuchen gebraten.

3) Äpfel und Teig in der Pfanne braten



Nun werden die Apfelscheiben in der Pfanne ein wenig angebraten.

Dann werden für den Pfannenkuchen etwa 2 Soßenkellen des Teigs in die Pfanne gegeben.

Tipp: Ihr habt keine Soßenkelle? Kein Problem! Die Menge an Teig für einen Pfannenkuchen sollte so viel sein, dass die ganze Pfanne dünn mit Teig bedeckt ist. Das geht auch z.B. mit einem großen Esslöffel.

Nach 3 Minuten kann der Pfannenkuchen gedreht werden. Nach weiteren 2-3 Minuten ist er fertig!



Guten Appetit und bis zum nächsten leckeren Rezept!

Euer Hermi!

Einkaufsliste für's nächste Kochen mit Hermi

Damit ihr nicht jeden Tag einkaufen müsst, verrate ich euch schon, was wir für das nächste Rezept an Zutaten benötigen:

Selbstgemachter Eistee

4 Teebeutel Früchtetee (z.B. Waldfrucht)

1 l Wasser

1 Limette/Zitrone

2 EL Honig, Agevendicksaft oder anderes natürliches Süßungsmittel

Etwas Fruchtsirup

