

EIER- / PFANNKUCHEN MIT APFELMUS, ZIMT UND ZUCKER

EIER- / PFANNKUCHEN MIT APFELMUS, ZIMT UND ZUCKER

Das ewige Dilemma – sind es nun Pfannkuchen oder Eierkuchen? In Berlin sind es Eierkuchen, weil Pfannkuchen sind ja das was der Rest Deutschlands als Berliner beschimpft. Kurzum: es sind dicke Crêpes! Hier eine schnelle Variante mit Apfelmusfüllung, bestreuselt mit Zucker und Zimt. Auch wenn mir die Schokovariante ja fast ein bissl lieber ist...



Zutaten für 4-5 Eier-/ Pfannkuchen:

300g Mehl

3 Eier

300 ml Milch

2 EL Zucker

1/2 TL gemahlene Vanille (optional)

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

100g Apfelmus

2 EL Zucker

1/4 TL Zimt

Zubereitung:

Eier, Mehl, Milch, Vanille, Zucker und Salz kommen in eine ausreichend große Schüssel und werden mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeitet. Dann rühre ich das Backpulver ein.

Für diese Eierkuchen habe ich eine große, beschichtete Pfanne erhitzt und den Teig ohne zusätzliches Fett hinein gegeben. Mit der Unterseite der Kelle gleichmäßig bis an den Rand verteilen und den Teig stocken lassen. Dann kann er einmal gewendet werden.

Die fertigen Eierkuchen bestreiche ich auf der Hälfte der Fläche mit Apfelmus, dann werden sie zusammen geklappt und mit einem Zucker-Zimt Mix bestreuselt. Zügig arbeiten damit die fertigen Eierkuchen nicht auskühlen.

Wenn der Teig vollständig „verbraten“ ist rufe ich nur:

Frühstück ist fertig!

