

Weinempfehlung:

Moscato d'Asti Lumine

<http://www.videli.de/weisswein/moscato-d-asti-lumine-docg.html>

Zubereitung des Pfannkuchenteigs:

Zunächst werden folgende Zutaten zu einem glatten Teig verrührt:

- 200 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 4 Eier
- 40 g Zucker

Zubereitung der Äpfel:

Während der Teig 15-30 Minuten geht, kann man einige Äpfel am Stück entkernen und dann in Scheiben schneiden. Wir haben uns für die Sorte Rubinola entschieden. Dessen fein säuerlicher Geschmack harmoniert ganz ausgezeichnet mit dem süßlichen Teig.

Ausbacken der Küchlein:

1. In einer beschichteten Pfanne ein wenig Butter schmelzen lassen.
2. Mit einem großen Löffel Teig in die Pfanne klecksen. So viel, dass der Klecks gerade ein wenig größer als eine Apfelscheibe ist.
3. In jeden Klecks eine Apfelscheibe geben und braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist.
4. Wenden und nochmals 2 Minuten braten.
5. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und sofort heiß verzehren. Je nach Gusto ein wenig Honig oder Puderzucker darüber und los geht's.