



# Petronellas

## kleine Apfelfannkuchen

Wenn du nicht weiter weißt oder etwas noch nicht kannst, lasse dir von einem Erwachsenen helfen.

### Zutaten:

- 2 große Äpfel
- 140 Gramm Mehl
- 100 Milliliter Milch
- 2 Eier
- 1 Schuss Sprudel
- Margarine oder Öl (bspw. Rapsöl)
- 1 Prise Salz
- Puderzucker

### Anleitung:

Verrühre für die Apfelfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz. Füge am Ende einen Schuss Sprudel hinzu – dann wird der Teig fluffiger.

Danach wäschst du die Äpfel, schälst sie und entfernst mit einem Apfelsausstecher das Kerngehäuse, zur Not bitte deine Eltern dabei um Hilfe. Schneide die Äpfel in fingerdicke Scheiben.

Erhitze auf der Herdplatte bei mittlerer Stufe Margarine oder Öl. Warte bis das Fett erhitzt ist, dann kann es losgehen.

Tunke dafür eine Apfelscheibe komplett in den Teig und gebe ihn in die Pfanne. Wiederhole das mit so vielen Apfelscheiben bis die Pfanne voll ist.

Wenn die Unterseiten gebräunt sind, drehe deine Apfelfannkuchen mit einem Pfannenwender und brate sie auch von der anderen Seite.

Die fertigen Ringe kannst du danach auf ein Stück Küchenpapier zum Abtropfen legen.

Wiederhole die Anleitung auch für die restlichen Apfelscheiben. Wenn du am Ende Teig übrig hast, kannst du dir daraus einen Pfannkuchen backen.

Streue vor dem Essen Puderzucker über deine Apfelfannkuchen und lass es dir schmecken.

