

## Süßer Apfel- & Blaubeer-Pfannkuchen

Zutaten für 2 Pfannkuchen:

200g Mehl

200ml Milch

2 Eier

Salz & Zucker

1 Apfel, oder:

100g Blaubeeren

Butter

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß kaltstellen.

Eigelbe, Milch und Mehl in einer Schüssel zu einem glatten Teig aufschlagen und 20 Min. ruhen lassen.

Dann das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Teig heben.

Für den Apfelpfannkuchen eine Pfanne leicht erhitzen.

Den Apfelschalen und in 5-6 Scheiben schneiden.

Die Pfanne mit etwas Butter einstreichen, mit Zucker bestreuen und die Apfelscheiben darin verteilen.

Die Hälfte des Pfannkuchenteigs darauf verteilen. Wenn der Pfannkuchen Farbe genommen hat ihn mit Hilfe eines Pfannenwenders, oder eines großen Tellers wenden und von der zweiten Seite auch anbraten bis er Farbe genommen hat.

Für den Blaubeerpfannkuchen genauso verfahren nur den Apfel durch Blaubeeren ersetzen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben!