

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Apfelpfannkuchen

Zutaten

200 g
Mehl
280 ml
Sojamilch
0.5 TL
Backpulver
2 TL
Zucker
1 Prise
Salz
1 Stk
Apfel, sehr groß

Zubereitung

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen. Langsam die Milch unterrühren, sodass ein zäher Teig entsteht. Zur Seite stellen und ruhen lassen. Den Apfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Pro Pfannkuchen etwa 1 TL Öl in die beschichtete Pfanne geben und die Hälfte des Teiges hineingeben, glattstreichen. Dann die Apfelscheiben auflegen und leicht andrücken. Den Pfannkuchen wenden und gut braun werden lassen. Mit dem zweiten Pfannkuchen ebenso verfahren. Beide mit Zimt und Zucker bestreuen. Dazu passt auch eine Kugel Vanilleeis.

Zusatzinfo:

Das Rezept ist für zwei große Pfannkuchen oder vier sehr kleine Pfannkuchen ausgelegt.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Waage**.

Rezeptgruppe: Haupt,Dessert.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: [vegan.at](#) / 2010-08-10 14:02:22

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1864

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1864&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>