

# Hefepfannkuchen mit Apfel



## Zutaten für 12 Stück

- 200g Mehl (Weizen/Dinkel)
- 7g Trockenhefe (= 1Päckchen od. 1 gestrichener EL)
- 3 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 100ml Hafermilch (oder andere pflanzliche Milch)
- 100ml Sprudelwasser
- 2 säuerliche Äpfel
- Öl zum Anbraten
- Puderzucker
- Optional: Rosinen

## Schwierigkeitsgrad



# Hefepfannkuchen mit Apfel

## Zubereitung

- Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen.
- Hafermilch in einem Topf lauwarm erhitzen und mit dem Sprudelwasser in die Schüssel geben.
- Mit dem Schneebesen alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
- Den Teig abdecken und anschließend 30min an einem warmen Ort gehen lassen, sodass sich kleine Bläschen bilden.
- In der Zeit Äpfel waschen und in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden und (optional mit den Rosinen) mit dem Teig vermengen.
- Öl in eine Pfanne geben und auf mittlere Temperatur erhitzen.
- Eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten backen, bis der Pfannkuchen eine goldbraune Farbe bekommt.
- Die Pfannkuchen können im Backofen warm gehalten werden, bis alle ausgebacken sind.
- Mit Puderzucker bestreuen und genießen.

## Tipp

- Statt Äpfeln lässt sich auch anderes saisonales Obst verwenden wie z.B. Beeren, Pflaumen oder Birnen
- Für einen weihnachtlichen Geschmack können dem Teig noch Zimt, Lebkuchen – oder Spekulatiusgewürz hinzugefügt werden