

Apfel-Zimt-Pancakes

| | | | |
|--------------------|-----|-----------------------|---|
| 200 | g | Mehl | alles zusammen mischen, eine Mulde formen |
| 2 | TL | Backpulver | |
| 2 | El | Zucker | |
| 1 | Pr. | Salz | |
| ½ | TL | Zimt | |
| 1,8 | dl | Milch | gut verrühren, zum Teig giessen, zu einem glatten Teig rühren, zugedeckt 30 Min. quellen lassen |
| 2 | | Eier, verquirlt | |
| 1-2 | | Äpfel | schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 8 mm dicke Scheiben schneiden |
| Etwas | | Butter | in einer Bratpfanne erhitzen, je 1 Apfelscheibe in die Pfanne legen, je etwas Teig darauf geben und zu 8-10 cm grossen Rondellen ausstreichen, ausbacken, wenden, fertig backen, warm stellen |
| Gewürzquark | | | |
| 250 | g | Mager- oder Rahmquark | alles verrühren, nach Belieben noch mehr süssen, zu den Pancakes servieren |
| 1 | TL | Zimt | |
| 1 | TL | Vanillepaste | |
| 1-2 | TL | Honig | |