

PETRONELLA APFELMUS GEBACKENE APFELRINGE

Das brauchst du:

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



Und so wird's gemacht:

1. Verrühre für die Apfelpfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz. Füge am Ende einen Schuss Sprudel hinzu - dann wird der Teig fluffiger.
2. Danach wäschst du die Äpfel, schälst sie und entfernst mit einem Apfelsausstecher das Kerngehäuse. Schneide die Äpfel in fingerdicke Scheiben. Bitte deine Eltern dabei um Hilfe.
3. Erhitze auf der Herdplatte bei mittlerer Stufe Margarine oder Öl. Warte bis das Fett erhitzt ist, dann kann es losgehen.
4. 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.
5. Wenn die Unterseiten gebräunt sind, drehe deine Apfelpfannkuchen mit einem Pfannenwender und brate sie auch von der anderen Seite.
6. Die fertigen Ringe kannst du danach auf ein Stück Küchenpapier zum Abtropfen legen.
7. Wiederhole die Anleitung auch für die restlichen Apfelscheiben. Wenn du am Ende Teig übrig hast, kannst du dir daraus einen Pfannkuchen backen.
8. Streue vor dem Essen Puderzucker über deine Apfelpfannkuchen und lass es dir schmecken.