



Schmackhafte Apfel-Haselnuss Pancakes

Menge	Zutaten
220 g	Mehl
30 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
1 Pckg	Backpulver
Priese	Salz
2 Stck	Eier
240 ml	Milch
60 g	Geschmolzene Butter
1 Stck	Apfel
30 g	Gehackte,geröstete Haselnüsse
	Ahornsirup,Zimt und Zucker, Granatapfel
	Schlagsahne oder Waldfrüchte zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Zunächst die trockenen Zutaten, also Mehl, Nüsse, Zucker und Backpulver miteinander vermischen.
2. Die Eier und die Milch separat verquirlen.
Langsam die Mehlmischung dazugeben und unterrühren. Als letztes die geschmolzene Butter hinzufügen.
3. Den Apfel schälen, fein reiben und untermischen.
4. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett! jeweils ca. einen Esslöffel Teig zu einem Pancake formen. Sobald der Teig Bläschen schlägt, die Pancakes wenden und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten
5. Je nach Geschmack klassisch mit Zimt und Zucker und Granatapfel kernen oder z.B mit Pürierten Waldfrucht anrichten.
6. Auch Himbeeren sind total lecker. Zubereitung: Obst auftauen lassen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Honig oder Zucker Süßen fertig.

***Wenn auch ihr ein gutes Herbstkeksrezept, kennt dann hinterlasst mir ein Kommentar.
Wenn euch meine Plätzchen geschmeckt haben, freue mich schon auf ein Feedback!***

Liebe Grüße eure Lucina



Lucina's Tipps:



Das tolle an diesen Pancakes ist, sie sind ganz nach Belieben mit Allem kombinierbar.
Sollte der Teig durch den Apfel zu flüssig werden, dann einfach ein bisschen mehr Mehl zugeben.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina