

Apfelringhefepfannekuchen

Zutaten:

*1 kg Mehl
1 Liter warme Milch
1 Teel Salz
2 Eßl. Zucker
3 Eier
1 Päckchen Trockenhefe oder
1 Würfel Frischehefe*

8-10 Äpfel

Anweisungen:

Alle Zutaten (außer Äpfel) in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer alles gut verrühren.

Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Äpfel schülen und entkernen.

Man kann die Äpfel in kleine Stückchen schneiden oder ich habe die Pfannkuchen mit Äpfel ringen gemacht.

In einer Pfanne Öl erhitzen (Hefekuchen muss im Fett schwimmen)

*Wenn das Fett heiß ist 2 Eßl. Teig in die Pfanne geben und Apfelstücke darauf verteilen. ODER
Apfelringe in den Teig legen und danach in der Pfanne frittieren.*

Ich wünsche ein gutes Gelingen