

APFELSCHMARREN

Rezept von Silvia Michels vom Freilichtmuseum Hessenpark in Neu Anspach

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 375 ml Milch oder Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- 4 Eier
- 20 g zerlassene Butter
- 200 g Äpfel

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig herstellen. Äpfel (fein geschnitten oder auf einer groben Reibe geraspelt) untermengen. Wer mag, kann auch noch 50-100 g Rosinen zugeben.

In einer Pfanne Bratfett zerlassen. Doppelt so viel Teig einfüllen, wie für einen normalen Pfannkuchen benötigt wird. Von beiden Seiten backen, dann mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Diese Stücke nochmal etwas weiter backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.