

Apfelpfannkuchen aus dem Ofen

Zutaten:

- Dickflüssigen Pfannkuchenteig herstellen für 4 Personen
- 400 – 500 g Äpfel

Portionen: Das Rezept reicht für 4 Personen

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 160 – 180 °C. Äpfel schälen und Kernhaus entfernen. Die Äpfel grob reiben oder klein schneiden und gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech verteilen. Die Äpfel mit dem Pfannkuchenteig übergießen und ca. 10 Minuten im Ofen backen. Die Apfelpfannkuchen warm servieren.

Tipp:

Mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Vanilleeis oder Sahne servieren.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Vera Amann