



K I N D E R A R Z T  
D R . M I C H A E L H A U C H

## Rezept im Monat März Apfelfannküchlein

150 g Mehl  
200 ml Milch  
3 Eigelb  
3 Eiweiß  
2 Äpfel  
1 Pck. Vanillezucker  
Zucker  
1/2 TL Zimt  
Butter zum Braten  
sehr gutes Vanilleeis

Aus Mehl, Milch, Eigelb, Vanillezucker und 2 EL Zucker einen Teig rühren. Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Äpfel schälen, entkernen (Apfelbohrer) und quer in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und jeweils vier Apfelscheiben für je eine halbe Minute von beiden Seiten andünsten. Dann leicht mit Zucker bestreuen. Die Apfelfringe nun herausnehmen, in den Pfannkuchenteig tauchen und wieder in Butter ausbacken. Achten Sie darauf, dass die Butter nicht zu heiß wird und hell bleibt. Die Apfelfannküchlein kurz auf Küchentrepp entfetten, mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen und noch heiß mit einer Kugel Vanilleeis servieren.