

GATCH GAP REZEPTE

HEFEPFANNKUCHEN MIT APFEL

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen



backen & backen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

Zubereitung:

1. Als erstes die Milch und Butter in einem Topf lauwarm erwärmen. Danach das Mehl, Eier, beide Zucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben.
2. In das Mehl mit einem Löffel eine Mulde drücken und die warme (Butter-)Milch hineingießen. Danach die Hefe hineinbröseln und alles zu einem glatten Teig verrühren. Jetzt den Apfel grob reiben und unter den Teig geben.
3. An einem warmen Ort abgedeckt ca. 25 Minuten gehen lassen.
5. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
6. Den Teig esslöffelweise in einer mit Fett ausgestrichenen Pfanne von beiden Seiten ausbacken.
7. Mit Puderzucker bestreut und servieren.
8. Dazu gezuckertes Creme fraîche und Pflaumenmus.

Zutaten:

- 270 g Mehl
- 100 ml Milch
- 30 g Butter
- 2 Eier
- 20 g Hefe, (frisch)
- 60 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Apfel oder Banane
- n. B. Crème fraîche
- n. B. Pflaumenmus

Zutaten

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!