

## Nelson Müller | Apfel-Pfannkuchen

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier (Größe M)
- 360 g Mehl
- 150 ml Milch
- 50 g Quark
- 4 EL Zucker
- 4 mittelgroße Äpfel
- 2 EL Rosinen
- Rapsöl
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelb mit Zucker verrühren. Langsam das Mehl hinzugeben und weiter verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß sorgfältig unterheben, nicht verrühren.

Äpfel schälen, in Scheiben und mit etwas Rapsöl in der Pfanne anbraten. Den Teig darüber geben, durchbacken und wenn die Unterseite goldgelb ist, wenden. Nach Bedarf leicht ankaramellisieren.

Auf dem Teller mit Puderzucker bestreuen und servieren.

*Rezept: Nelson Müller*

*Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!*