

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Apfelpancakes
mit Obstsalat**



Zutaten

Pancakes Teig

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
40 g Zucker
2 Eier
200 ml Milch
150 ml Mineralwasser
2 Äpfel
1 TL Zitronensaft
Backtrennspray

Obstsalat

2 Äpfel
1 Orange
1 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
100 g Himbeeren
100 g Physalis
100 g Blaubeeren
Dekorschnee

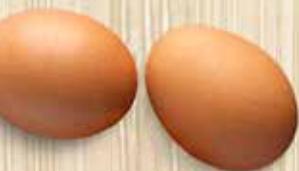
 40 Min. 6 Personen

1 Pancakes

Mehl, Backpulver, Zimt und Zucker verrühren. Eier, Milch, Mineralwasser hinzufügen und kurz verrühren, bis der Teig verbunden ist. Äpfel entkernen und fein raspeln. Gemeinsam mit dem Zitronensaft in den Teig einrühren. Den Teig 10 Minuten stehen lassen. Eine Eisenpfanne oder beschichtete Pfanne mit etwas Backtrennspray fetten und kleine Pancakes ausbacken. Von jeder Seite etwa 1–2 Minuten.

2 Obstsalat

Die Äpfel und Orange in Würfel schneiden und mit den Früchten, dem Zitronensaft und Vanilleextrakt verrühren. Die Pancakes mit dem Salat füllen und mit süßem Dekorschnee servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

