

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*

**Apfelpancakes  
mit Obstsalat**

**globus**


# 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](http://www.backen-mit-globus.de)

