



Pancakes mit glasierten Zimtapfeln

Zutaten:

4 Äpfel
200g Maismehl
150ml Milch
1 TL Backpulver
2 Eier
2EL Brauner Zucker
50ml Ahornsirup
1,5 TL Zimt
Salz, Vanillinzucker
Limettensaft
evtl Wasser+Mehl zum abbinden



Zubereitung:

Nehmen Sie sich eine Schüssel, um den Teig zuzubereiten.

Mischen Sie das Maismehl, die Milch, die Eier, das Backpulver und den Vanillzucker. Würzen Sie mit einer Prise Salz und quirlen Sie alles zu einem Pfannkuchenteig.

Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in mundgerechte Stücke. Erhitzen Sie etwas Butter in einer Pfanne und braten Sie die Apfelstücke darin kurz an. Geben Sie den braunen Zucker, den Zimt und den Ahornsirup dazu. Wenn es für Sie zu dick sein sollte, fügen Sie je nach Bedarf etwas Wasser hinzu, wollen Sie es etwas dickflüssiger haben geben Sie Speisestärke oder eine Mehl-Butter-Mischung dazu.

Backen Sie ihre Pancakes in einer Pfanne mit Butter aus.

Sie können beim Anrichten die Teller mit Früchten der Saison, wie zum Beispiel Beeren, und etwas Minze garnieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.