Frühstück / Süßes / Kinder /

Eierkuchen mit Apfel

Sind es eigentlich Eierkuchen oder Pfannkuchen? Als Berlinerin würde ich ganz klar Eierkuchen sagen. Aber irgendwie bin ich ja auch eine Nordpflanze, weshalb mir der Pfannkuchen ebenso geläufig ist. Aber egal wie man es nennen mag, eines ist er immer – lecker! Und irgendwie erinnert er einen doch auch an seine eigene Kindheit. Zumindest ist das bei mir so. Denn schon meine Mama hat mir sehr oft Eierkuchen gemacht. Und heute mache ich sie für Flynn. Einen Trick habe ich mir definitiv von ihr abgeschaut: Mineralwasser! “Ein guter Schluck Mineralwasser, macht den Teig schön fluffig!” , hat sie gesagt. Und ich finde sie hat recht. Meine Mama hatte ebenso die Idee Eierkuchen mit Äpfeln zu kombinieren. Während sie feine Apfelschnitze in den Teig gegeben hat, habe ich hier eine Variante bei der die Äpfel das Topping bilden. Flynn findet es toll, wenn er etwas dippen, bestreuen oder würzen darf. Und wenn er sich seine Äpfel selber auf seinen Eierkuchen legen kann, ist das eine große Freude. Dann noch etwas Zimt und Zucker -fertig!

Auf den Fotos sind nur 2 Eier zu sehen und in dem Rezept schreibe ich das 3 Eier in den Teig sollen. Ich habe mich nicht vertippt, nur verkocht. Denn als die Eierkuchen fertig waren habe ich gemerkt, dass 3 Eier doch besser gewesen wären.. Also bitte nicht wundern.

Zutaten

- 300 gr - Mehl
- 2 EL - Zucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 3 - Eier
- 300 ml - Milch
- 70 ml - Mineralwasser
- 1 - Äpfel
- - Zimt & Zucker

Zubereitung:

1. Das Mehl, mit dem Zucker und dem Vanillenzucker mischen.
2. Die Eier und die Milch, sowie das Mineralwasser dazugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Etwas Butter (ca. ? TL) in eine Pfanne geben und die Pfanne schwenken, damit sich die Butter gleichmäßig verteilt.
4. Nun den Teig in die Pfanne geben (ca. ¾ Suppenkelle). Die Pfanne wieder schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen kann. Von beiden Seiten für ca. 2 min braten.
5. Diesen Vorgang wiederholen bis der Teig alle ist.

6. In einer separaten Pfanne etwas Butter schmelzen (1 TL) und die Apfelschnitze dazugeben. Für ca. 5 min braten, bis sie goldbraun sind.
7. Die Äpfel auf die Eierkuchen geben und mit etwas Zimt und Zucker bestreuen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia