

# Pfannkuchen mit selbstgemachtem Apfelmus

## Teig für ca. 8 Pfannkuchen:

### Zutaten:

- 2 Eier
- 250ml Milch
- 1 Prise Zucker und Salz
- 200g Mehl

Alles zu einem gelben Teig verrühren. Für die gewünschte Konsistenz vielleicht noch etwas Milch oder Mehl hinzugeben. Mit einer Kelle Teig portionsweise in eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben und ausbraten.

## Selbstgemachtes Apfelmus:

### Zutaten:

- 1kg Äpfel
- 100ml Wasser
- Vanilleschote (Mark auskratzen)
- 1EL Zucker
- 1 Zimtstange

Die Äpfel vierteln, schälen und entkernen. Alles in einem Topf mit Deckel 15-20 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Zimtstange und die Vanilleschote entfernen. Jetzt die Äpfel stampfen oder pürieren. Bei Bedarf mit etwas Zucker nachsüßen.

**Guten Appetit!**