



Rosa Erdbeer-Apfelmus mit Pfannkuchen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

200 g	Mehl	300 ml	Milch
100 ml	Mineralwasser	3	Eier
20 g	Zucker		Salz
1 Msp.	Backpulver		Butter zum Braten
600 g	säuerliche Äpfel	2 EL	Zitronensaft
350 g	Erdbeeren		Zucker und Zimt
150 g	Erdbeeren		

Zubereitung

Für das Mus:

Die Erdbeeren und Äpfel putzen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Beides in einem Topf mit 100 ml Wasser zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze zugedeckt etwas 6-7 Minuten weich kochen. Das gekochte Obst mit dem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Pfannkuchen:

Die Eier und den Zucker verquirlen. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren. In einer mittelgroßen Pfanne die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze in Butter ausbacken.

Zum Verzehr die Pfannkuchen mit Apfelmus, Zimt und Zucker und frischen Erdbeeren anrichten.