



Apfel-Küchlein

Kleine Pfannkuchen mit Knusper Flakes zum Frühstück

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Teig:

100 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Flakes + Mandeln
1 roter Apfel , groß
200 ml Milch
1 Eier (der Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Kaiserschmarrn nach klassischer
Art

Außerdem:

Butterschmalz oder Margarine

1 Vorbereiten:

Müsli in einen Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschließen und das Müsli mit Hilfe eines Teigrollers zerkleinern. Apfel waschen, mit einem Kernausstecher entkernen und in etwa 10 dünne Scheiben schneiden. Ober- und Unterseitscheiben in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben, Ei sowie Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Müslibrösel und Apfelstückchen unterrühren. In einer großen beschichteten Pfanne etwas Fett bei mittlerer Hitze erhitzen. Teig nochmals durchrühren. Für jedes Küchlein einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben. Auf jedes Teighäufchen eine Apfelscheibe drücken und Küchlein bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Küchlein nach Wunsch mit Zimt-Zucker oder Dr. Oetker Vanille-Soße servieren.