



## Apfelflinsen

### Zutaten

2 Eier  
125 g Mehl  
1 Prise Salz  
200 ml Milch  
100 ml Mineralwasser  
3 EL Öl  
2 Äpfel  
2 EL Zucker  
0.5 TL Zimtpulver

### Zubereitung

Die Eier über einer Tasse aufschlagen und in die Rührschüssel geben. Mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl löffelweise unterrühren. Salz dazu geben und während des Rührens auch die Milch langsam hinzu gießen. So lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen 5 Minuten quellen lassen, dann das Mineralwasser dazu gießen und den Teig nochmals durchrühren. Den Apfel schälen, entkernen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Pfanne auf den Herd stellen, 1 EL Öl hinein geben und erhitzen. Etwas Teig in die Pfanne geben und glatt streichen, in den weichen Teig einige Apfelscheiben drücken. Beide Seiten hellbraun braten. Weiter so verfahren, bis Teig und Apfelscheiben aufgebraucht sind, immer etwas Öl zum Braten dazu geben. Die Apfelflinsen zum Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.



## Süßspeisen

