



Raschles «Weihnachts-Pancake»

(Rezept für 12 kleine Pancakes)

Zutaten:

- 2 Eier
- 100 g Weissmehl
- 100 ml Milch
- 20 g flüssige Butter
- 70 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 1 Messerspitze Anis
- ½ Teelöffel Zimt
- 100 g geraffelter Apfel

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Mixer gut verrühren. Die Äpfel mit der Röstiraffel in den Teig raffeln und darunterziehen. In einer gefetteten Pfanne oder auf der Crêpe-Platte mit einem grossen Schöpflöffel kleine Häufchen machen. Sobald sie sich gut lösen, wenden und auf der zweiten Seite fertig backen.

Am besten eigenen sich Boskoop Äpfel oder eine andere saure Sorte. Anstelle der einzelnen Gewürze kann auch eine Lebkuchengewürzmischung verwendet werden.