Apfelpfannkuchen

Zutaten für 3 - 4 Personen

9 EL Mehl	
1 Prise Salz	
4 EL brauner Zucker	und
1 TL Zimt	in einer Schüssel mischen.
3 Eier	trennen, die Eigelbe zur Mehl-Mischung geben, die Eiweiß beiseitestellen.
20 ml Mineralwasser	und
4 EL zerlassene Butter	ebenfalls zum Teig geben. Mit dem Handrührgerät aufschlagen und nach und nach
lauwarme Milch	zugeben, bis ein flüssiger Pfannkuchenteig entsteht.
1 – 2 säuerliche Äpfel	schälen, entkernen, grob raspeln, zum Pfannkuchenteig geben, gut verrühren und alles ca. 10 Minuten quellen lassen. Die drei Eiweiß mit
1 Prise Salz	steifschlagen und unter den Teig heben. In einer großen Pfanne
½ TL Butter	zerlassen und drei Pfannkuchen darin ausbacken, auf einen Teller legen und warmhalten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.