

## **A p f e l - V a n i l l e - S c h m a u s**

### **Zutaten für 4 Personen:**

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
40 g Zucker  
3 Eier  
150 g Sahnepudding-Vanille  
60 g Butter  
2 Äpfel  
3 EL Butterschmalz  
1 EL Puderzucker  
500 g Früchtejoghurt (Erdbeeren oder Pfirsich)

### **Zubereitung:**

Mehl mit dem Backpulver sieben. Zucker untermischen. Eier und Sahnepudding verrühren. Butter zerlassen, mit der Puddingmischung zum Mehl geben und zu einem Teig verrühren. Einige Minuten quellen lassen. Äpfel mit einem Apfelsausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Pro Pfannkuchen eine Apfelscheibe von beiden Seiten im Schmalz anbraten, eine kleine Kelle Teig darüber gießen und ausbacken. Sobald der Teig stockt und leicht bräunt, wenden. Von der anderen Seite fertig backen. Pfannkuchen warm stellen, bis alle gebacken sind. Zum Servieren mit Puderzucker besieben und mit dem Früchtejoghurt anrichten.

*Bon appétit!*