

Die Selbst-Werkstatt

Eierkuchen für 2 Personen

6 Esslöffel Mehl

¼ Liter (kleine Kaffeetasse) Milch oder Mineralwasser

2 Eier

1 Prise Salz

1 Esslöffel Zucker

4 Esslöffel Butter oder Margarine zum Braten

1 Glas Apfelmus

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Milch oder das Mineralwasser hinzugeben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren. Die Eier zum Teig geben. Salz und Zucker dazugeben und alles gut durchrühren. Der Teig muss dickflüssig sein.

Anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben. Bei kleiner Temperatur braten. Wenn der Teig fest wird, vorsichtig umdrehen. Goldbraun anbraten.

Auf einem Teller anrichten, Apfelmus nach Geschmack darüber.

Guten Appetit

