APFEL-OFENPFANNKUCHEN

Du brauchst: *4 Eier

*1 EL weiche Butter
und etwas Butter für die Form
*100 g Zucker
*1 Prise Salz
*250 g Mehl
*1 kleiner TL Backpulver
*600 ml Milch
*1 Apfel

So geht's:

- Den Ofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
  Die ofenfeste Form (oder ein tiefes Backblech) mit Butter einfetten.
- Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
- Die Eier, Butter, Zucker und Salz schaumig rühren und abwechselnd Mehl und Milch dazugeben, alles gut verrühren.
- Den Teig in die Form gießen und die Apfelstücke darauf verteilen, ab damit in den Ofen und ca. 25 Minuten backen.
- Den Ofenpfannkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!