



Apfelfannkuchen mit Vollkornmehl aus dem Backofen

vegetarisch
ab 10. Monat



Zutaten

- 125 g Vollkornmehl
- 125 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- optional: 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL weiche Butter
- 2 große Äpfel
- 650 ml Vollmilch

So bereitest du den Ofenfannkuchen zu:

1. Da der Teig im Handumdrehen gemischt ist, heizt du am besten gleich zu Beginn den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Verrühre dann Butter, Mehl, Salz, Vanillezucker, Eier und Milch zu einem schaumigen Teig. Schäle die Äpfel, schneide sie in kleine Würfel und rühre sie unter den Teig.
3. Belege ein hohes Backblech mit Backpapier (mein umweltschonender Tipp: [Dauerbackfolie*](#) für den mehrmaligen Gebrauch) und verteile den Teig darauf.
4. Nun geht es für etwa 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Nach dem Backen kannst du den Ofenfannkuchen in Stücke schneiden oder hübsch ausstechen, wie du es auf meinem Bild siehst.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>