Zucchini Pfannkuchen mit Apfelkompott

Zutaten für 6 große Zucchini Pfannkuchen

Für die Pfannkuchen:

- 250 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 500 ml Milch
- 200 g Zucchini

Zum Braten:

- Öl

Für das Apfelkompott:

- 2 Äpfel
- Vanille (gemahlen)
- 400 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche, schäle und schneide die Äpfel in kleine Würfel. Koche sie mit der Vanille und 300 ml Wasser 15 Minuten. Rühre das Puddingpulver mit 100 ml Wasser an und mische es unter die Apfelmischung. Lass das Apfelkompott etwas abkühlen.
2. Wasche die Zucchini und raspel sie fein.
3. Verrühre das Dinkelmehl mit den Eiern, der Milch und einer Prise Salz in einer Schüssel. Achte darauf, dass keine Klümpchen entstehen. Hebe anschließend die geraspelte Zucchini unter.

4. Erhitze das Öl in einer Pfanne und backe die Zucchini Pfannkuchen darin nacheinander aus. Serviere sie mit dem Apfelkompott.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.