

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Apfelschmarren

250 g Mehl  
375 ml Milch oder Wasser  
1 Prise Salz  
1 Teelöffel Zucker  
4 Eier  
20 g zerlassene Butter

Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig herstellen. 200 Gramm Äpfel (fein geschnitten oder auf einer groben Reibe geraspelt) untermengen. Wer mag, kann auch noch 50 – 100 Gramm Rosinen zugeben. In einer Pfanne Bratfett zerlassen. Doppelt so viel Teig einfüllen, wie für einen normalen Pfannkuchen benötigt wird. Von beiden Seiten backen, dann mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Diese Stücke noch mal etwas weiter backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.