

# APFELSCHÄLMASCHINE



Eine wunderbare Maschine!

So wird das Obst wieder gern gegessen!

Art.Nr: A600155

## 3 Funktionen:

1 Schälen

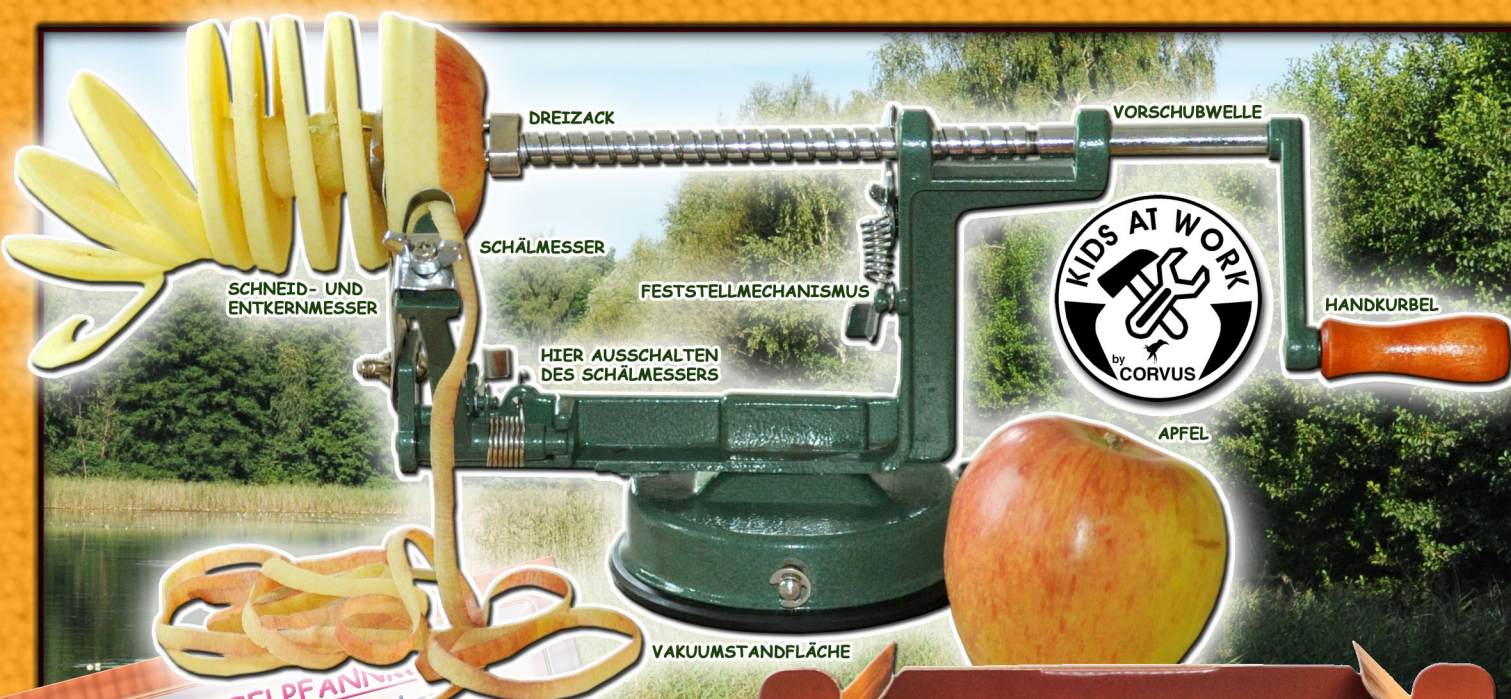
Das Schälmesser schält den Apfel. Es kann weggeklappt werden, so daß die Schale dran bleibt.

2 Entkernen

Das Kerngehäuse des Apfels wird ausgeschnitten. Es verbleibt als runde Säule auf dem Dreizack.

3 Schneiden

Der Apfel wird spiralförmig geschnitten. Er wird von der Säule mit dem Kerngehäuse gezogen.



### LECKERE APFELPFANNKUCHEN

- Pfannkuchenteig
- 250-300 g Mehl
- 2-3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1/2 Liter Milch



Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem Pfannkuchenteig verrühren und 15 Min. ruhen lassen. Die Äpfel mit der Apfelschälmaschine schälen und die dabei entstandene Apfelspirale einmal der Länge nach durchschneiden, so dass Apfelfringe entstehen. Öl in die Pfanne geben und die Apfelscheiben leicht andünsten. Dann den Teig hinzugeben und den Apfelpfannkuchen von beiden Seiten schön goldbraun ausbacken.

**EMPFEBLUNG** ★★★★★ **DES CHEFS:** Das Rezept lässt sich mit Buttermilch, Vanillearoma, Rosinen, Mandeln sowie Zimt und Zucker noch verfeinern. Dazu passt eine feine Vanillesoße!

**TIP:** Mit unserer Vielzahlwaage lassen sich die Zutaten prima abwägen.

