

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Sahne

Gattung: Mehlspeisen, Obst, Pikant, Einfach, Süß

für sechs Portionen

250 g	Mehl	750 g	Äpfel
1/2	Päckchen Trockenhefe	60 g	Butter oder Margarine
1/2	Liter Milch	1	Becher Schlagsahne (200 g)
2	Päckchen Vanillinzucker	1	Teel. Zimt
3	Eier	2	Essl. Zucker

Mehl und Trockenhefe mischen. Lauwarme Milch, Vanillinzucker und Eier zufügen. Mit den Quirlen des Rührgerätes verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten stehenlassen. Inzwischen Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Aus dem Teig sechs Pfannkuchen backen. Dazu für jeden Pfannkuchen zehn Gramm Fett in einer Pfanne erhitzen. Eine Kelle Teig zufügen. Vier bis fünf Apfelscheiben auf dem Teig verteilen. Bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten backen, bis der Pfannkuchen am Rand fest und leicht gebräunt ist.

Den Pfannkuchen mit zwei Bratenwendern umdrehen und drei Minuten weiterbacken. Im Backofen (50 Grad) warm stellen. Fünf weitere Pfannkuchen auf diese Weise backen. Sahne halbfest schlagen.

Auf jeden Pfannkuchen einen Esslöffel Sahne geben. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Pro Portion ca. 470 Kalorien / 1967 Joule