

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Vanillesauce

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Apfel, Backen, Nachtisch, Obst, Pfannkuchen, Saucen

150 g	Mehl	1	Vanilleschote
2	Eier	2	Eigelb
3/8 Liter	Milch, ca.	1 Essl.	Sahne
1	Essl. flüssige Butter		Salz, Zucker
2	Boskop-Äpfel		Butterschmalz

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Eier, 1/8 l Milch und eine Prise Salz verrühren, dann die flüssige Butter untermischen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfelviertel in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz ein paar Apfelscheiben anschwitzen und mit Zucker bestreuen. Den Zucker leicht karamellisieren lassen, darauf etwas Pfannkuchenteig geben, sodass alles gut bedeckt ist. Den Pfannkuchen von beiden Seiten ausbacken, aus der Pfanne nehmen und im Backofen (bei ca. 80 Grad) warm halten. Nach und nach die restlichen Pfannkuchen ausbacken.

Für die Vanillesauce das Mark der Vanille auskratzen und dies zusammen mit der ausgekratzten Schote, 2 EL Zucker und 1/4 l Milch aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Schote herausnehmen. Die Eigelb mit Sahne verquirlen und unter die heiße Milch rühren. Während des Abkühlens ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Die Pfannkuchen mit der Vanillesauce anrichten.