

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Honigsauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Sonstiges, Pfannkuchen

300 ml	Milch	30 g	Mandelnin Stiften oder - Blättchen
150 g	Crème fraiche	5	Eier
50 g	Honig	200 g	Mehl
1/2 Teel.	Zimt	1	Msp. Backpulver
2	Essl. Zucker		
3	Äpfel		

Sauce vorbereiten: Creme Fraiche, Zucker, Zimt und Honig mit etwas Milch glatt rühren und kalt stellen. Äpfel vorbereiten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und Viertel erneut halbieren. Reichlich Butter in einer Pfanne schmelzen und Apfelachtel hübsch einschichten. Mit Zimtzucker und Mandeln bestreuen und ab in den Ofen (für 10 Minuten)

Teig vorbereiten: Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Prise Salz unterrühren.

Zusammenfügen: Pfanne aus dem Ofen nehmen, Teig vorsichtig über die Äpfel schütten, noch mal 20-25 Minuten backen. Pfannkuchen mit der eiskalten Honigsauce servieren. Guten Appetit!

:Zubereitungszeit: 30 Minuten