

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Walnusseis

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Dessert, Nachspeisen

170 g	Mehl	2	Säuerliche Äpfel
1/4 Liter	Milch	1 Liter	Walnusseis
3	Eier	60 g	Butterschmalz
1	Essl. Zucker		Zimt
1	Spur Salz		

Mehl mit Milch verrühren. Eier, Zucker, Salz unterrühren.

Die Äpfel waschen, vierteln, grob raspeln, unter den Teig heben.

Walnusseis antauen lassen.

Die Teigmasse in Portionen aufteilen und jede Portion in 15 g Butterschmalz etwa 3 Min. von jeder Seite backen.

Das Eis zu Kugeln formen, auf den Pfannkuchen verteilen.

Zimt drüberstreuen.