

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Ahornsirup

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

250 g	Mehl	1/2 Teel.	Zimt
300 ml	Milch	750 g	Äpfel
20 g	Hefe	3	Essl. Zitronensaft
2	Essl. Zucker 1	2	Essl. Butterschmalz
1	Essl. Zucker 2	40 g	Mandelstifte
3	Eier	8	Essl. Ahornsirup
	-getrennt	150 g	Creme fraiche

Mehl, lauwarmer Milch, zerbröckelte Hefe, Zucker 1, Eigelb und Zimt verkneten, 30 Minuten quellen lassen.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zucker 2 steif schlagen und unter den Teig heben.

Etwas Butterschmalz erhitzen. Viermal hintereinander 1/4 des Teiges, 1/4 der Apfelspalten und Mandeln draufgeben und von jeder Seite ca. 4 Minuten backen.

Mit Ahornsirup und Creme fraiche anrichten.