

Pfannkuchen Rezepte

Speck Apfel Pfannkuchen Mit Sirup

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Dessert, Nachspeisen

200 g	Mehl	Salz
1/2 Liter	Milch	Zucker
250 g	Speck, durchwachsen	Butterschmalz, zum Braten
	-in	Sirup, hell
	-Scheiben, ohne Schwarte	-zum Beträufeln
1 kg	Äpfel, säuerlich	Puderzucker
1 Essl.	Zitronensaft	-zum Bestäuben
5	Eier, Gewichtsklasse 2	

Mehl in eine Schüssel geben und gut mit der Milch verrühren. 30 Minuten ausquellen lassen.

Den Speck in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In schmale Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, zudecken und beiseite stellen. Die Eier nach und nach mit dem Teig verrühren, den Teig mit Salz und Zucker würzen.

Für jeden Pfannkuchen Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, einige Speckstücke von beiden Seiten darin knusprig braten, dann so viel Teig einfüllen, dass der Pfannenboden gut bedeckt ist.

Einige Apfelspalten drauflegen. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann einen entsprechend großen, flachen Deckel auf die Pfanne legen, den Pfannkuchen darauf stürzen und mit der Apfelseite wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Den Pfannkuchen noch mal kurz braten, dann wieder stürzen und mit der Apfelseite nach oben auf einem Teller anrichten. Mit dem Sirup beträufeln und mit gesiebttem Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.