

Pfannkuchen Rezepte

Karamellierte Apfelpfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Backen, Süßspeise, Apfel

			Teig		
2	Eier		2	Äpfel	
125 ml	Milch		40 g	Butter	
40 g	Mehl		3	Essl. Zucker	
1	Schuss Salz				
			Sause		
1/2 Liter	Milch		1	Dose Vanillesoßenpulver	

Eine wundervolle Apfelspezialität aus dem Schwarzwald. Wichtig ist, dass der Teig mindestens 2 Stunden ruhen kann, bevor Sie die Pfannkuchen ausbacken. Sie benötigen dazu unbedingt eine beschichtete Pfanne. Aus Eiern, Milch, Mehl und Salz einen dünnen Pfannkuchenteig zubereiten. Diesen mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Inzwischen aus der Milch und dem Soßenpulver nach Packungsanleitung eine Vanillesoße zubereiten und warm stellen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Eine kleine beschichtete Pfanne erhitzen. 5 g Butter schmelzen lassen und 1/4 der Apfelscheiben darin kurz anbraten. Dann 1/4 des Teiges darüber gießen und den Pfannkuchen goldbraun ausbacken. Beim Wenden des Pfannkuchens weitere 5 g Butter zugeben. Den fertigen Pfannkuchen in der Pfanne auf beiden Seiten mit Zucker bestreuen und so lange weiter backen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Im Backofen warm stellen und wie beschrieben 3 weitere Pfannkuchen backen. Mit Vanillesoße servieren.

Tipp:

Dieser Nachtisch lässt sich auch auf einmal in einer großen Pfanne zubereiten und dann in Viertel schneiden. Dadurch entfällt da Warmhalten.

Der säuerliche Apfelgeschmack kann durch die Zugabe von Rosinen und Zimt lieblich abgerundet werden