

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Zitrone

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Nachtisch, Backen

200 g	Mehl	1/2	Zitrone (Saft)
1	Prise/n Salz	6	Essl. Öl
4	Eier	20 g	Butter
1/4 Liter	Milch	1/2 Teel.	Zimt
4 mittelgr.	Säuerliche Äpfel	100 g	Zucker

Zubereitung: Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. 2 Eier, 2 Eigelb, Milch und 1/8 l Wasser verrühren und in die Mulde gießen.

Zum glatten Teig verrühren und 20 Min. quellen lassen.

Geschälte Äpfel entkernen, in 1 cm dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. 1 1/2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, 5-6 Apfelscheiben hineinlegen und etwas Teig darüber geben.

Apfelpfannkuchen bei mittlerer Hitze backen.

Wenn die Oberfläche fest ist, den Pfannkuchen auf einen flachen Deckel gleiten lassen, umdrehen, mit etwas Butter wieder in die Pfanne geben und goldbraun backen.

Zimt und Zucker mischen und über die warmen Pfannkuchen streuen.