Rezept

Apfel-Thymian-Pfannkuchen

Ein Rezept von Apfel-Thymian-Pfannkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	(Vollkorn-)Weizen- oder Dinkelmehl
300 ml	Milch
2 EL	Ahornsirup
1 EL	Zitronensaft
4 TL	Butter
	Salz
2	Eier (Größe M)
2	säuerliche Äpfel
8 Zweige	Thymian
4 TL	brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Milch, Eier und den Ahornsirup nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen die Äpfel vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Die Äpfel in dünne Stifte schneiden und diese mit dem Zitronensaft mischen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen streifen.

3. In einer Pfanne 1 TL Butter zerlassen. Ein Viertel der Äpfel und des Thymians einrühren und mit 1 TL Zucker bestreuen. Bei mittlerer Hitze braten, bis der Zucker schmilzt. Mit einem Viertel des Teigs begießen. Den Pfannkuchen ca. 3 Min. backen, dann wenden und noch einmal ca. 2 Min. backen.

4. Den Pfannkuchen im Backofen bei 70° auf einem Teller warm halten. Aus den übrigen Zutaten wie beschrieben drei weitere Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen warm essen.