Rezept

Karamellisierter Apfelpfannkuchen

Ein Rezept von Karamellisierter Apfelpfannkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

4 EL	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
125 ml	Milch
2 TL	Butterschmalz
2	Eier
	Salz
1	säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
1 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Eier, den Vanillezucker und 1 Prise Salz hinzufügen und unterrühren. Die Milch nach und nach hinzugießen und weiterrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den Pfannkuchenteig zugedeckt 10 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen den Apfel schälen und vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in dünne Spalten schneiden.

3. In einer Pfanne 1 TL Butterschmalz schmelzen. Die Apfelspalten hineingeben und 1 Min. anbraten. Den Pfannkuchenteig darübergießen und den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. backen.

4. Den Pfannkuchen wenden, vom Rand her das übrige Butterschmalz dazugeben und den Pfannkuchen weitere 2 Min. backen.

5. Den Puderzucker auf die Oberfläche sieben, den Pfannkuchen noch einmal wenden und 1-2 Min. weiterbacken, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert. Vorsicht, der Zucker darf nicht verbrennen! Den Pfannkuchen mit der karamellisierten Seite nach oben auf einen Teller geben.