Rezept

Pfannkuchen mit Apfelmus

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Apfelmus , am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig

- **250 g** Mehl (Type 405)
- **4** Eier
- Salz
- **500 ml** Milch
- **2 EL** Zucker

Für das Apfelmus

- **1 kg** säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Cox Orange)
- **2 EL** Zitronensaft
- **3 EL** Zucker

Außerdem

- Butter zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Milch mit einem Schneebesen gut verrühren. Eier, Zucker und 1/2 TL Salz unterrühren. 30 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen für das Apfelmus die Äpfel waschen und die Stiele entfernen. Die Äpfel in grobe Stücke schneiden und in einen Topf geben. 200 ml Wasser dazugießen und aufkochen. Die Äpfel im geschlossenen Topf ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen, dabei ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt.

3. Die weichen Apfelstücke durch die Flotte Lotte (Passiermühle) drehen. Nach Geschmack mit 2-3 EL Zucker und 1-2 EL Zitronensaft süßen. Wer keine Flotte Lotte besitzt, streicht die Apfelstücke durch ein grobmaschiges Sieb. Eine weitere Möglichkeit: Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und kochen wie beschrieben. Dann mit dem Pürierstab pürieren, so wird das Apfelmus besonders fein. Abkühlen lassen.

4. 1-2 TL Butter in einer Pfanne erhitzen, eine Kelle Teig hineinfließen lassen und durch Kippen der Pfanne auf dem Pfannenboden verteilen. Den Pfannkuchen zuerst von der einen Seite backen, dann wenden und von der zweiten Seite hellbraun backen. Auf diese Weise acht Pfannkuchen machen.