

Rezept

Apfelpfannkuchen aus dem Ofen

Ein Rezept von Apfelpfannkuchen aus dem Ofen, am 14.07.2024

Zutaten

200 g Mehl	3 Eier
Salz	250 ml Milch
1 Schuss Mineralwasser	5 Äpfel (z.B. Boskop)
3 EL Zucker	1 TL Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 401 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 240° (auch Umluft) vorheizen. Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen. Im Ofen heiß werden lassen.
2. Mehl, Eier, 1 Prise Salz, Milch und Mineralwasser zu einem Pfannkuchenteig verquirlen.
3. Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in 1 cm dicke Spalten schneiden. Zucker und Zimt mischen.
4. Pfannkuchenteig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen. Die Apfelspalten darauf verteilen. Zimtzucker über alles streuen und im Backofen (Mitte) 10-15 Min. backen, bis er goldbraun ist.