

Rezept

Apfelpuffer mit Ahornsirup

Ein Rezept von Apfelpuffer mit Ahornsirup, am 04.06.2023

Zutaten

2 Eier (Größe M)	30 g Zucker
1 Prise Salz	300 ml Milch
200 g Mehl	500 g Äpfel
1 EL Zitronensaft	Butterschmalz zum Ausbacken
Ahornsirup nach Geschmack (oder Zimtucker oder einfach brauner Rohrzucker)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Eier mit Zucker, Salz, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. 15 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen die Äpfel vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen. Apfelviertel quer in feine Scheibchen schneiden oder grob raspeln und sofort mit Zitronensaft mischen, dann unter den Teig rühren.
3. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen. Mit einem Esslöffel Portionen vom Teig in die Pfanne geben, von beiden Seiten bei mittlerer Hitze in etwa 5 Minuten goldbraun braten.
4. Die Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Ahornsirup beträufeln und sofort servieren. Rest des Teiges ebenso verbraten.