

Rezept

# Ofenpfannkuchen mit Äpfeln

Ein Rezept von Ofenpfannkuchen mit Äpfeln, am 09.06.2026

## Zutaten

1/4 l Milch	<b>150 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2 EL</b> Zucker
1/4 TL Zimtpulver	<b>4</b> Eier (Größe L)
<b>2</b> kleine Äpfel	<b>4 TL</b> Butter
Puderzucker zum Bestäuben	Butterflöckchen zum Belegen
Ahornsirup zum Beträufeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ERGIBT 4 STÜCK (JE 20 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 314 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Für den Pfannkuchenteig Milch, Mehl, Salz, Zucker, Zimt und Eier von Hand oder mit den Schneebesens des Handmixers glatt rühren. Der Teig soll keine Klümpchen haben, aber auch keinesfalls länger geschlagen werden, als unbedingt nötig.
2. 1 Apfel halbieren, eine Hälfte schälen und entkernen, dann in Spalten schneiden und klein stifteln. (Immer nur die unmittelbar benötigte Apfelmenge für 1 Pfannkuchen aufschneiden, sonst laufen die Apfelstifte unschön braun an.)
3. 1 TL Butter in einer kleinen Pfanne (20 cm Ø; am besten eignet sich eine schwere, gusseiserne) erhitzen und die Apfelstifte dazugeben. Ein Viertel der Teigmenge fingerdick in die Pfanne gießen und glatt streichen. In den Ofen schieben (Mitte) und den Pfannkuchen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Er pufft wunderbar auf und gehört dann auch sofort auf den Tisch, da er ähnlich einem Soufflé ebenso schnell zusammenfällt. Nach Gusto mit Puderzucker, Butterflöckchen und Ahornsirup genießen.
4. Mit den übrigen Äpfeln und dem restlichen Teig ebenso verfahren und weitere Ofenpfannkuchen backen.