

Rezept

# Sauerkrautpfannkuchen

Ein Rezept von Sauerkrautpfannkuchen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>300 g</b> rotschalige Äpfel (z. B. Elstar)
<b>2 EL</b> Gänseschmalz	<b>1 Dose</b> Sauerkraut (520 g Abtropfgewicht)
<b>150 ml</b> Gemüsebrühe	<b>5</b> Eier (M)
<b>300 ml</b> Milch	<b>150 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	Salz
Pfeffer	<b>200 g</b> Butterkäse mit Kümmel
<b>250 g</b> Schmand	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebel schälen und würfeln. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Viertel in kleine Stücke schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Äpfel darin kurz andünsten. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen und dazugeben. Brühe zugießen und alles zugedeckt 10 Min. garen.
2. Eier mit Milch verquirlen. Mehl und Backpulver mischen, zur Eiermilch geben und zu einem glatten Teig verrühren, salzen, pfeffern und 5 Min. quellen lassen. Käse fein würfeln. Schmand unter das Kraut rühren, salzen, pfeffern, vom Herd nehmen.
3. Fettpfanne mit Backpapier auslegen. Den Teig hineingießen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 5 Min. backen. Teig aus dem Ofen nehmen. Zügig das Kraut darauf verteilen, mit Käse bestreuen und in 25 Min. fertig backen.