

# Pfannkuchen Rezepte

## Apfelpfannkuchen Mit Ahornsirup

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

---

250 g	Mehl	1/2 Teel. Zimt
300 ml	Milch	750 g Äpfel
20 g	Hefe	3 Essl. Zitronensaft
2 Essl.	Zucker 1	2 Essl. Butterschmalz
1 Essl.	Zucker 2	40 g Mandelstifte
3	Eier	8 Essl. Ahornsirup
	-getrennt	150 g Creme fraiche

---

Mehl, lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe, Zucker 1, Eigelb und Zimt verkneten, 30 Minuten quellen lassen.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zucker 2 steif schlagen und unter den Teig heben.

Etwas Butterschmalz erhitzen. Viermal hintereinander 1/4 des Teiges, 1/4 der Apfelspalten und Mandeln draufgeben und von jeder Seite ca. 4 Minuten backen.

Mit Ahornsirup und Creme fraiche anrichten.