

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Vom Blech

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backen, Kuchen, Süß

225 g	Mehl	3	Essl. Zitronensaft
300 ml	Milch	40 g	Butter
5	Eier (Kl. M)	1/2 Teel.	Zimt
	Salz	4	Essl. Zucker
3	Säuerliche Äpfel	500 ml	Vanilleeis

1. Das Mehl mit Milch, Eiern und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verquirlen und abgedeckt beiseite stellen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1x2 cm dicke Spalten schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.
3. Den Teig noch einmal durchrühren und auf ein gefettetes Backblech geben. Im heißen Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 5 Min. backen (Gas 3, Umluft 180 Grad).
4. Butter zerlassen, Zimt und Zucker unterrühren. Die Apfelspalten auf dem vor gebackenen Pfannkuchen verteilen, mit Zimt-Butter bestreichen und nochmals 5-8 Min. backen.

Mit Eis servieren.

Auf diese schnelle Art und Weise lassen sich auch Birnen oder Aprikosen verarbeiten.

Zubereitungszeit: 40 min