

# Pfannkuchen Rezepte

## Kefir Pfannkuchen Mit Äpfeln

Anzahl: 6 Stück

Gattung: Obst, Apfel, Dessert, Granatapfel, Kefir, Pfannkuchen

---

50 g	MONDAMIN Feine Speisestärke			- MAZOLA Keimöl
75 g	Mehl	4	mittelgr.	Äpfel
1	Ei	1		Granatapfel
1	Prise/n Salz	1	Essl.	MAZOLA Keimöl
1 Teel.	Zucker	1	Essl.	(-2) Zucker
100 ml	Kefir	1		Prise/n Zimt
200 ml	Milch	2	Essl.	Calvados oder Apfelsaft
1 Essl.	(-2) Mineralwasser			Puderzucker zum Bestäuben
	Fett für die Pfanne z.B.			

---

1. Feine Speisestärke, Mehl, Ei, Salz, Zucker, Kefir, Milch und Mineralwasser mit einem Handrührgerät auf höchster Schaltstufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig in heißem Fett 6 Pfannkuchen backen.

2. Für die Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in kleine Stücke schneiden. Die Schale des Granatapfels vom Kelch bis zum Stielansatz mehrmals einritzen. Frucht auseinander brechen. Die Enden nach außen biegen, dabei fallen die Kerne heraus.

3. Apfelstücke und Granatapfelkerne in heißem Keimöl andünsten. Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Calvados oder Apfelsaft ablöschen. Kefir-Pfannkuchen mit Äpfeln füllen und mit Puderzucker bestäuben.