

# Pfannkuchen Rezepte

## Gefüllte Apfelpfannkuchen

Gattung: Pfannkuchen, Süßspeise, Pikant, Herzhaft

---

### FÜR DEN TEIG

120 g Butter  
250 g Mehl (Type 405)  
3 Eier  
2 Eigelbe  
100 g Zucker  
1/2 Liter Milch

20 ml Rum  
1/2 Unbehandelte Zitrone, die  
- abgeriebene Schale  
1/2 Unbehandelte Orange, die  
- abgeriebene Schale

### FÜR DIE FÜLLUNG

4 mittelgr. Äpfel (z.B. Bräburn)  
4 Essl. Zucker  
3 Essl. Butter

1 große Schnapsglas Calvados (4 cl)  
4 Essl. Brauner Zucker

---

Für den Pfannkuchenteig die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, mit den restlichen Teigzutaten in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Pürerstab gut aufschlagen. Den Teig 2 Stunden ruhen lassen.

Den Backofengrill auf 250 °C vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den weißen Zucker in einer Pfanne mit 1 EL Butter karamellisieren lassen, die Apfelspalten dazugeben und mit Calvados ablöschen. Das Ganze etwa 3 Minuten leicht köcheln lassen, die Äpfel sollen noch Biss haben. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Teig für einen dünnen Pfannkuchen in eine Pfanne mit etwas geschmolzener Butter einfließen lassen, backen und wenden. Ein Viertel der Apfelspalten auf dem Pfannkuchen verteilen, dünn mit flüssigem Teig bedecken und 3 Minuten in der Pfanne im Backofen fertig backen. Nach 1 Minute mit 1 EL braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit dem restlichen Teig noch 3-mal auf die gleiche Weise verfahren.

**Tipp:** Man kann den Pfannkuchen auch ganz natur lassen. Dafür die Pfannkuchen in einer Pfanne von beiden Seiten backen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen, zusammenrollen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne Aprikosenmarmelade, Aprikosenschnaps, je 1 Spritzer Zitronen- und Orangensaft aufkochen, Pfannkuchenstücke hineinlegen, durchschwenken und servieren.