




Apfelpfannkuchen

Klassische Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker.

6 - 7 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

250 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 - 2 Msp. gemahlener Kardamom
375 ml Milch
125 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
4 Eier (Größe M)

Außerdem:

800 - 1000 g Äpfel
etwa 80 g Butterschmalz oder
etwa 8 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
etwa 4 EL Zucker
etwa 1 TL gemahlener Zimt

Wie mache ich ganz einfach Apfelpfannkuchen?:

- 1 Teig zubereiten:**
Mehl mit Salz, Vanillin-Zucker, Kardamon, Milch und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Eier hinzugeben und nochmals verschlagen. Den Teig 20-30 Min. ruhen lassen. Äpfel, schälen, längs in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Pfannkuchen zubereiten:**
Etwas Butterschmalz oder Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) erhitzen. 1 Portion Apfelscheiben darin 1-2 Min. dünsten. Eine dünne Teiglage mit einer drehenden Bewegung gleichmäßig darauf verteilen. Sobald die Ränder goldgelb sind, den Pfannkuchen vorsichtig mit einem Pfannenwender oder einem Holzspatel wenden oder auf einen Teller gleiten lassen und umgedreht wieder in die Pfanne geben und die zweite Seite goldgelb backen. Bevor der Pfannkuchen gewendet wird, etwas Fett in die Pfanne geben. Den restlichen Teig und Äpfel auf die gleiche Weise backen, dabei den Teig vor jedem Backen umrühren.
- 3 Zucker mit gemahlenem Zimt mischen und über die Pfannkuchen streuen.**



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Pfannkuchen Vanilleeis servieren oder statt mit Zimt-Zucker einfach mit Puderzucker bestreuen.
- Um eine andere Optik zu bekommen statt Apfelscheiben auch Apfelringe verwenden.
Hierfür das Kerngehäuse mit einem Apfelkern-Ausstecher ausstechen.

