

# Apfelpfannkuchen

Klassische Apfelpfannkuchen selber machen mit Zimt und Zucker: Bestes Apfelpfannkuchen Rezept wie bei Oma.

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 Apfelpfannkuchen 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.

