

# Pfannkuchen mit Knusper-Füllung

Eierpfannkuchen mit knuspriger Apfelmus-Füllung.

etwa 5 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

125 g Weizenmehl  
1 Pr. Salz  
1 EL Zucker  
250 ml Milch  
2 Eier (Größe M)

### Füllung:

350 g Apfelmus (Füllmenge)  
80 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Plus Müsli Honig-Mandel

### Außerdem:

etwa 40 g Butterschmalz oder Speiseöl  
etwa 2 EL Dr. Oetker Vitalis Knusper Plus Müsli Honig-Mandel

Wie bereite ich knusprige Pfannkuchen zu?:

## 1 Teig zubereiten:

Mehl mit Salz, Zucker und Milch in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Eier hinzugeben und nochmals verschlagen. Den Teig 20-30 Min. ruhen lassen.

## 2 Zubereiten:

Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) erhitzen und eine dünne Teiglage gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Sobald die Ränder goldgelb sind, den Pfannkuchen wenden und die zweite Seite goldgelb backen. Insgesamt etwa 5 Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen.

## 3 Füllung zubereiten:

Die Pfannkuchen mit Apfelmus und Vitalis Knusper Plus füllen und auf einer Platte anrichten. Vor dem Servieren mit Vitalis Knusper Plus bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Bereits gebackene Pfannkuchen im Backofen bei etwa 80°C (Ober-/Unterhitze) oder etwa 60°C (Heißluft) warm halten.

