

# Apfel-Pfannkuchen

Wenn es so köstlich schmeckt, kann es keine Sünde sein! Rezept für feine Apfel-Pfannkuchen mit Rosinen und Mandelblättchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



Foto: Sonne79

## Zutaten

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 3 Stk.        | <a href="#">Äpfel</a>         |
| 1 Schuss      | Zitronensaft                  |
| 200 ml        | Milch                         |
| 4 Stk.        | <a href="#">Eier</a>          |
| 250 g         | Mehl                          |
| 2 EL          | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 TL          | <a href="#">Salz</a>          |
| 0.5 TL        | Backpulver                    |
| 1 EL          | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| Nach Belieben | <a href="#">Rosinen</a>       |
| Nach Belieben | Mandelblättchen               |

## Zubereitung

1. Für die **Apfel-Pfannkuchen** zuerst die Eier trennen und auf zwei Schüsseln verteilen, Eiklar in den Kühlschrank stellen. Milch, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Salz zu den Dottern geben. Die Zutaten gründlich schaumig aufschlagen. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit das Eiklar sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Sofort mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.

3. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Temperatur reduzieren. 2 Schöpflöffel des Pfannkuchenteigs in die Mitte der Pfanne geben und schwenken. Kurz anbacken lassen, dann Apfelscheiben verteilen, Mandelblättchen und Rosinen aufstreuen. Einmal wenden und fertigbacken lassen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

## **Tipp**

Aus dem Teig kann man zwei dicke Apfel-Pfannkuchen backen. Nach Geschmack kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.