Apfelpalatschinken

Die köstlichen Apfelpalatschinken sind eine geniale Süßspeise. Hier unser Rezept zum Nachmachen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

3 Stk.	Äpfel
6 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
400 g	Weizenmehl (Type 405)
400 ml	Vollmilch
125 ml	Mineralwasser
	Rapsöl (oder Butterschmalz)

Zubereitung

1. Um fluffige **Apfelpalatschinken** zuzubereiten, die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

2. Die Eier trennen, Eiklar steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

3. Die Eidotter mit Feinkristallzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig verrühren. Jetzt das Mehl, Vollmilch und das Mineralwasser mit Kohlensaure hinzugeben und zu einen glatten Teig rühren. Jetzt das steife Eiweiß und die Äpfel unter den Teig heben. Für zirka 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

4. Etwas Öl oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Nach und nach beidseitig goldgelbe Apfelpalatschinken ausbacken. Die Palatschinken mit Staubzucker bestäuben und servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung [hier bestellen]



Tipp