Pancakes mit Apfelmus

Die Pancakes mit Apfelmus schmecken zum Nachtisch aber auch zum Frühstück. Das Rezept für die süßen kleinen Palatschinken ist denkbar einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
200 ml	Milch
200 g	Mehl
2 EL	Zucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanillezucker
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 Prise	Salz
	Öl

Apfelmus

1 kg	Äpfel
5 Stk.	Gewürznelken
2 Stk.	Zimtstangen
50 ml	Wasser
Nach Belieben	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Pancakes mit Apfelmus** die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee steif schlagen.

2. Die Eidotter mit Zucker, Vanillezucker, Milch und Zitronenabrieb schaumig verrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und abwechselnd die Mehlmischung und den Eischnee unter die Masse heben.

4. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zimtstangen, Gewürznelken, Wasser in einen Topf geben und etwa eine halbe Stunde weich garen. Die Gewürznelken und die Zimtstangen herausnehmen und wenn nötig mit einem Mixstab pürieren. Je nach Belieben mit Zucker süßen.

5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig hineingießen und beidseitig kleine Pancakes backen.

6. Die warmen kleinen Palatschinken mit Apelmus servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Die köstlichen kleinen Palatschinken noch zusätzlich mit Staubzucker, Honig oder Ahornsirup beträufeln.