



Apfelpfannkuchen

Zutaten

(Für 2 Crêpes)

- 100 g Mehl
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 gehäufte EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Butter (aufgeteilt in 2 x 10 g)
- 1-2 Äpfel
- Zimt und Zucker

Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Prise Salz miteinander vermischen. 10 g geschmolzene Butter, 2 Eier und 125 ml Milch hinzufügen. Alles zunächst grob verrühren, dann mit einem Stabmixer absolut klümpchenfrei pürieren und den Teig für etwa 10 Minuten zum Quellen ruhen lassen.
2. Während der Teig ruht, 1 bis 2 Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel anschließend (am besten mit einem Gemüsehobel) in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Die restlichen 10 g Butter in der Crêpespfanne bei mittelhoher Hitze (empfohlen: Stufe 7 von 9) zerlassen. Eine großzügige Kelle des Teigs in die Mitte der Pfanne geben und gleichmäßig verlaufen lassen.
4. Den noch flüssigen Teig in der Pfanne sofort dicht an dicht mit den Apfelscheiben belegen. Eine sehr kleine Menge des restlichen Teigs über die Äpfel träufeln, damit diese beim Wenden besser haften. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und den Pfannkuchen 3 bis 4 Minuten backen, bis die Oberseite leicht gestockt ist.
5. Den Deckel abnehmen und die Apfelscheiben nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen. Den Pfannkuchen wenden und auf der Apfelseite goldgelb anbraten, bis der Zucker schön karamellisiert. Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen und servieren. Guten Appetit!

www.hoffmann-germany.de

STONIQ-CREPESPFANNE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

GABLEKOCHT
mas REZEPTE