

# Apfelpfannkuchen

Gesundes Obst in fluffig-süßem Teig verpackt.

**Apfel Pfannkuchen schmecken nicht nur Kindern sehr gut. Auch unsere Omas kannten schon Rezepte mit Äpfeln und Pfannkuchenteig. Dieses Rezept ist schnell gemacht und die Pfannkuchen bereitet Ihr ganz einfach in der Pfanne zu. Am besten verwendet Ihr herb säuerliche Äpfel wie Boskop oder Braeburn, diese schmecken besonders aromatisch.**

## Zutaten

- 300 g Mehl
- 70 g Zucker
- 250 ml Milch
- 150 ml Mineralwasser
- 3 süß-saure Äpfel (z.B. Jonagold)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 Eier
- Salz
- Öl zum Braten
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

- Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen und unter Rühren Milch und Mineralwasser dazugießen. Dabei aufpassen dass keine Klümpchen entstehen. Den Pfannkuchenteig anschließend 15 Minuten quellen lassen.
- Inzwischen die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben mit Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden.
- Die Eier trennen. Eiweiß und Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eigelb unter die Mehlmischung rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander 4 Pfannkuchen backen. Dafür etwas Teig in die Pfanne geben, sofort einige Apfelscheiben hineinlegen und die Temperatur herunter schalten. Wenn der Teig gestockt ist, den Pfannkuchen vorsichtig wenden und von der anderen Seite braten.
- Die fertigen Pfannkuchen evtl. im Backofen bei 100°C bis zum Servieren warm halten. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apfelfannkuchen/>