

Omas bester Apfelpfannkuchen

Dieses einfache Pfannengericht lässt die Herzen von Apfel-Fans höherschlagen.

🕒 etwa 35-40 Min. III einfach



Bild: Julia Dorenwendt für BVE0

Zubereitung

Zunächst die Eier trennen und das Eiweiß mit einem Mixer zu festem Eischnee schlagen. Das Eigelb in eine große Rührschüssel geben, zusammen mit dem Mehl, der Milch, dem Mineralwasser, den 100 g Zucker und einer Prise Salz. Etwas Vanille aus der Vanilmühle oder Vanillezucker dazugeben. Alles zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Anschließend den Eischnee unterheben.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zitrone beträufeln. Dann die Apfelstückchen in eine Pfanne geben. Dazu kommt ein kleiner Schuss Wasser, etwas Zucker, Zimt und Vanille. Das ganze kurz andünsten und dann unter den Pfannkuchenteig heben.

Etwas Pflanzenöl in eine nicht haftende Pfanne tropfen und die Apfelpfannkuchen darin auf mittlerer Temperatur von beiden Seiten goldbraun backen. Danach mit etwas Zimt und Zucker bestreuen und genießen!

Zutaten für 10 mittelgroße Pfannkuchen:

- 500 g Dinkelmehl
- 500 ml Milch
- 200 ml Mineralwasser
- 5 Eier (groß)
- 100 g Zucker
- 3 Äpfel (z.B. Jonagold)
- 1 Zitrone
- Salz
- Vanille
- Pflanzenöl
- Zimt + Zucker

Omas bester Apfelfannkuchen



©Julia Dorenwendt für BVE0



©Julia Dorenwendt für BVE0



©Julia Dorenwendt für BVE0



©Julia Dorenwendt für BVE0



©Julia Dorenwendt für BVE0

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.