

Hier und heute



Apfelpfannkuchen

Fluffige Apfelpfannkuchen mit Vanillearoma. Marcel Seeger zaubert den perfekten Genuss für das Frühstück oder als Dessert.

Das Rezept

Apfelpfannkuchen

von Marcel Seeger, für circa vier Portionen

Zutaten

- 200 g Mehl, Typ 550
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 4 Eier (Gr. M)
- 250 ml Milch
- 2 Äpfel (Elstar oder Boskop)
- 5 g Butter

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz und Vanillemark vermischen. Eier und Milch unterrühren. Den fertigen Teig circa 10 Minuten quellen lassen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Ein Viertel des Pfannkuchenteigs in die Pfanne geben, verteilen, dann ein Viertel der Apfelscheiben auf dem Teig verteilen und die Pfanne mit einem Deckel für circa 1 Minute abdecken. Anschließend den Deckel entfernen, den Pfannkuchen wenden und für 1- 2 Minuten fertig backen. Die restlichen Pfannkuchen auf die gleiche Weise herstellen.

Tipps: Die Pfannkuchen dünn mit etwas Puderzucker besieben.