



Apfel Pfannküchlein, Altenländer Art

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-8', 'yield' : " } });
```

Luftig, fluffig, außen knusprig (Als Hauptmahlzeit oder auch Dessert)

Zutaten

- Für 4-8 Stück:
- 250 g Mehl, gesiebt, mit 1/2 Tl Backpulver gemischt
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, halbsteif geschlagen
- 500 ml Milch
- 3 säuerliche Äpfel in Würfeln oder dünnen Scheiben
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- Zimt - Zucker zum Wälzen
- Butter zum heraus Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit dem Zucker, 1 Prise Salz mit der Milch (In dieser Reihenfolge) glatt rühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Schritt2

Erst jetzt die Eigelbe dazu geben, etwas ruhen lassen. Das Eiweiß halbsteif schlagen, in zwei Schritten unterheben, den Teig dickflüssig halten.

Schritt3

Eine beschichtete Pfanne mit Butter erhitzen und zunächst Portionsweise, anteilmäßig die Apfelwürfel kurz angehen lassen. Darüber mit einer Kelle den Teig verteilen, die Äpfel völlig bedecken.

Schritt4

Von beiden Seiten 3 - 4 min. backen, einmal wenden.

Schritt5

(Ev. mit einem flachen Teller oder Topfdeckel)

Schritt6

Appetitlich Farbe nehmen lassen; so fortfahren bis der Teig verbraucht ist.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit Puder - oder Zimt - Zucker bestreut, sofort, direkt aus der Pfanne zu Tisch geben, Köstlich mit einer Kugel Eiscreme.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** äpfel, pfannkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-pfannkuechlein-altenlaender-art/>