

Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln und krossem Speck



- **Gang:** Dessert, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

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

Als „schnelles Gericht für jeden Tag“ sind Pfannkuchen immer sehr willkommen, besonders bei den Kindern. Man kann sie so vielseitig zubereiten, süß oder salzig - herzhaft, mit Früchten, Gemüse, Speck oder Schinken oder als Crepe, verschieden gefüllt.

Darum einfach einmal ausprobieren. Ich mache meine Pfannkuchen mit geschlagenem Eiweiß und lasse sie im Backofen aufgehen. Dazu ein wenig karamellisierte Äpfel und ein paar Würfel Speck, oder gerne auch in Streifen. Unglaublich lecker! Besonders toll auch zum Frühstück an kalten Herbsttagen, wenn uns schon morgens nach etwas warmen im Magen ist.

Zutaten

- 150 g gesiebttes Mehl 405 + 1 Prise Backpulver
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 100 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 2 mittelgroße, geschmackvolle, säuerliche Äpfel
- Etwas Zitronensaft
- 40 - 60 g zerlassene Butter
- 1 El Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Backpulvermehl mit den Eigelben, der Milch und 40 g zerlassene Butter glatt verrühren, etwas ruhen lassen und das Eiweiß in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt2

In der Zwischenzeit die Speckscheiben von beiden Seiten knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen, heiß halten.

Schritt3

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfel Ausstecher entfernen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Zitrone beträufeln um das „Braunwerden“ zu verhindern.

Schritt4

Nacheinander in einer oder zwei Stiepfannen mit Butter, portionsweise die Apfelscheiben braten und mit Zucker bestreuen, wenden, etwas karamellisieren lassen.

Schritt5

Mit einem Viertel des Teiges übergießen. 1 min. bei mittlerer Hitze braten, auf der Unterseite Farbe nehmen lassen. Wenden und für ca. 5 - 7 min. in den auf 180 ° C (Mittlere Schiene) geben, appetitlich aufgehen lassen. Mit knusprig heißen Speckscheiben belegt sofort servieren, bevor er etwas zusammen fällt.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte **Zutaten:** Apfel, Butter, eier, Milch, Speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfannkuchen-mit-karamellisierten-aepfeln-und-krossem->

speck/