

Pfannkuchen mit karamellisierten Apfel-Spalten und Sahne

Für zwei Personen

2 Äpfel	75 g Mehl	3 Eier
100 g Puderzucker	150 ml Milch	150 ml Sahne
1 Prise Backpulver	15 g Zucker	1 Zweig Minze
Butterschmalz, Salz		

Das Mehl mit dem Backpulver, einer Prise Salz und Zucker und der Milch in einer Schüssel mit dem Handmixer zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Zuletzt die Eier ebenfalls unter den Teig rühren. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken. Die Äpfel waschen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den restlichen Zucker stark erhitzen, bis er zu karamellisieren beginnt. Dann die Apfelspalten hinzugeben und diese mit karamellisieren lassen. Schließlich die Apfelscheiben in die Pfannkuchen füllen. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Die Minze zum Garnieren waschen. Zum Schluss die Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit der Minze garnieren. Die Sahne dazu reichen und zusammen servieren.

Klaus Streuber am 04. Oktober 2012