

# Apfel-Pfannkuchen mit Speck

## Für zwei Personen

3 Scheiben Frühstücksspeck	1 Apfel	2 Eier
4 EL Milch	1 EL Speisestärke	60 g Zucker
1 Prise Salz	Butterschmalz	Ahornsirup

Die Eier trennen. Das Mehl zusammen mit der Speisestärke, der Milch, dem Zucker sowie den Eigelben in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Den Eischnee zusammen mit dem Salz in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen. Den Eischnee anschließend unter den Teig heben. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Den Speck anschließend aus der Pfanne nehmen, den Teig portionsweise hineingeben und jeweils mit den Apfelspalten belegen. Die Pfannkuchen auf einem Teller anrichten. Den Speck darauf geben, mit dem Ahornsirup beträufeln und servieren.

Herbert Bernhardt am 11. Juli 2013