Holländische Apfel-Speck-Pfannkuchen

Für 4 Personen

3 Eier	100 g Weizenmehl, 405	250 ml Milch
Salz	12 Sch. Bacon	4 kl. Äpfel
5 Stiele Majoran	4 EL Butter	4 EL Ahornsirup

Eier, Mehl, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen. Speck in breite Streifen schneiden.
Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Majoran waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. $\frac{1}{4}$ der Äpfel, des Specks und des Majorans darin anbraten. $\frac{1}{4}$ des Teigs darüber gießen und kurz backen. Wenden, andere Seite backen. Übrige Pfannkuchen auf die gleiche Art backen. Mit je 1 EL Ahornsirup beträufelt servieren.

NN am 01. Oktober 2026