

R e z e p t

KLEINE APFEL PFANNKUCHEN

MIT KARAMELLISIERTEN
ÄPFELN UND KNUSPRIGEM SPECK



KLEINE APFEL PFANNKUCHEN

MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN
UND KNUSPRIGEM SPECK

Kontributor: **KLARA & IDA**

Zutaten

Für den Teig

6 Eigelb

0,5 L Milch

250 g Mehl, gesiebt

1 TL Backpulver

6 Eiweiß

Etwas Salz

Butter oder Geh zum Braten
der Pfannkuchen

Für das Topping

2 EL Butter

1 TL Zimt

4 TL Zucker

4 Äpfel, gewaschen, entkernt,
geviertelt und in Scheiben
geschnitten

200 g Pancetta in feine Scheiben
geschnitten

Garnitur: Mit Sirup servieren.

*Damit gleichmäßig geformte kleine
Pfannkuchen entstehen, ggf. Pfannkuchen
Ringe verwenden.*



PORTIONEN

4 Personen



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG48

SCHRITT 1 Alle Zutaten für den Teig außer dem Eiweiß und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine sehr gut verrühren. Für 15 Minuten stehen lassen.

SCHRITT 2 In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und, nachdem die 15 Minuten abgelaufen sind, vorsichtig unter den Teig heben. Ggf. bilden sich am Anfang kleine Eiweiß Klümpchen. Diese einfach am Rand der Schale zerdrücken.

SCHRITT 3 In einer Pfanne die Butter erhitzen. Sobald diese geschmolzen und heiß genug ist, die Apfelscheiben hineingeben. Etwa 1 Minuten unter Wenden in der Butter schwitzen lassen. Zimt und Zucker auf die Äpfel geben. Verrühren und die Äpfel bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Sobald die Äpfel leicht gebräunt und weich sind, aus der Pfanne heben und einer separaten Schale beiseitestellen.

SCHRITT 4 Eine zweite beschichtete Pfanne erhitzen. Wenn sie heiß ist, die Pancettascheiben hineingeben und sie bei mittlerer Hitze nach Belieben knusprig braten. Dabei ein bis zwei Mal wenden. Das dauert etwa 15 Minuten.

SCHRITT 5 Einen weiteren EL Öl in die Pfanne geben, in der die Äpfel gebraten wurden und eine Kelle des Teiges hineingeben. Die Pfanne ein wenig schwenken, bis ein runder Pfannkuchen entstanden ist. Alternativ eine kleine Kelle Teig in einen Pfannkuchen Ring geben. Drei Apfelscheiben auf die noch etwas flüssige Oberseite des Pfannkuchens geben. Sobald der Pfannkuchen von der Unterseite leicht gebräunt ist, wenden und auch die andere Seite bräunen lassen. Den Pfannkuchen auf einen Teller geben, mit zusätzlichen Apfelscheiben und knusprigem Pancetta garnieren.

SCHRITT 6 Diesen Vorgang auch für die weiteren Portionen wiederholen - bis der Teig aufgebraucht ist. Mit Sirup servieren.