Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Mit Zitronenjoghurt

Gattung: Einfach, Obst, Pfannkuchen

PFANNKUCHEN

200 g		Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
400 ml		Milch
		Salz
		Zucker
5		Eier (Kl. M)
3		Säuerliche Äpfel (ca. 650 g)
1	Essl.	Zitronensaft
		Butterschmalz, zum Braten
		Puderzucker, zum Bestäuben
		Zitronenjoghurt
2		Unbehandelte Zitronen
300 g		Griechischer Sahnejoghurt
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Zucker

---

1. Für die Pfannkuchen das Mehl mit Backpulver, Milch und je 1 Prise Salz und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren und 15 Minuten quellen lassen.

2. Für den Joghurt die Schale von 1 Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Den Joghurt mit Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale und 2 El Zitronensaft verrühren und kalt stellen. Die Schale der übrigen Zitrone mit einem Sparschäler dünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden.

3. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

4. Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (21 cm 0) erhitzen und knapp 1/4 des Teigs hinein geben. Die Apfelspalten drauflegen und mit wenig Teig bedecken. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Den Pfannkuchen auf einen großen flachen Deckel gleiten lassen und mit den Apfelspalten nach unten in die Pfanne stürzen. Den Pfannkuchen nochmals kurz braten. Die anderen Pfannkuchen ebenso zubereiten, mit der Apfelseite nach oben auf Teller legen. Mit Zitronenjoghurt, Zitronenstreifen und Puderzucker anrichten.

: Zubereitungszeit: 1:10 Stunden