



CHEFKOCH.DE

Apfel - Pancakes mit Ahornsirup

Ersten sechs Zutaten miteinander verrühren. Äpfel schälen, achteln und in dünne Scheiben schneiden (mache ich mit einer Gurkenraspel). Mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel zu dem Teig geben, gut miteinander vermischen. Fett in einer kleinen Pfanne erhitzen, mit einem Löffel jeweils eine Portion in die Pfanne geben und mit Sesam bestreuen. Nach dem Backen mit Sirup beträufeln.

Ich persönlich beträufel die Äpfel nicht mit Zitronensaft, da ich die Äpfel gleich in den Teig schnitzel. Wer keinen Ahornsirup mag, kann auch Zimt/Zucker oder Apfelmus nehmen. Pur schmecken die Pancakes auch sehr gut.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 6 Portionen:

125 g Mehl (Weizenvollkornmehl)
3 Ei(er)
200 ml Milch
2 EL Zucker, brauner (ersatzweise weißer Zucker)
1 Pck. Vanillezucker
½ TL Zimt
4 Äpfel
1 Zitrone(n), davon den Saft
2 EL Sesam
4 EL Sirup (Ahornsirup)
Fett, zum Braten

Verfasser: experimentiererin