



Apfelpfannkuchen mit Honigsauce

Sauce vorbereiten: Creme Fraiche, Zucker, Zimt und Honig mit etwas Milch glattrühren und kalt stellen.

Äpfel vorbereiten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und Viertel erneut halbieren. Reichlich Butter in einer Pfanne schmelzen und Apfelachtel hübsch einschichten. Mit Zimtzucker und Mandeln bestreuen und ab in den Ofen (für 10 Minuten)

Teig vorbereiten: Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Prise Salz unterrühren.

Zusammenfügen: Pfanne aus dem Ofen nehmen, Teig vorsichtig über die Äpfel schütten, nochmal 20-25 Minuten backen.

Pfannkuchen mit der eiskalten Honigsauce servieren.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 300 ml Milch
- 150 g Crème fraiche
- 50 g Honig
- ½ TL Zimt
- 2 EL Zucker
- 3 Äpfel
- 30 g Mandel(n) in Stiften oder Blättchen
- 5 Ei(er)
- 200 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver

Verfasser: Vanilla

