



Altenländer Apfel - Speck - Pfannkuchen mit Ahornsirup

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Typisch norddeutsch, typisch norddeutsch, herzlich lecker, für jeden Tag

Zutaten

- 200 g Mehl
- 4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon) mundgerecht zu geschnitten
- 300 g säuerliche Äpfel, geschält, ohne Kerngehäuse, in Ringen
- 4 ganze Eier
- 1/4 l Milch
- 4 TL Butter
- Salz, Zucker
- Ahornsirup

Zubereitungsart

Schritt1

2 Eier trennen, 2 Eiweiß steif schlagen. 2 Eigelbe und zwei ganze Eier zum Mehl geben und mit 1 Prise Salz, dem Zucker und der Milch zu einem glatten Teig verrühren, etwas quellen lassen.

Schritt2

In einer passenden Stielpfanne mit Butter zunächst den Bacon von beiden Seiten anbraten, dann 3 - 4 Apfelringe pro Pfannkuchen dazu legen, ebenfalls etwas anbraten.

Schritt3

1/4 der Teigmenge gleichmäßig darüber verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 2 min. anbraten, wenden, warm stellen.

Schritt4

Den Vorgang wiederholen, bis alles verbraucht ist.

Schritt5

Mit Ahornsirup zu Tisch geben.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** ahornsirup, für jeden tag, Hauptgericht, preiswert, typisch norddeutsch, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfel-speck-pfannkuchen-mit-ahornsirup/>