



# Apfel Pfannküchlein, Altenländer Art

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-8', 'yield' : " } });
```

Luftig, fluffig, außen knusprig (Als Hauptmahlzeit oder auch Dessert)

## Zutaten

- Für 4-8 Stück:
- 250 g Mehl, gesiebt, mit 1/2 Tl Backpulver gemischt
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, halbsteif geschlagen
- 500 ml Milch
- 3 säuerliche Äpfel in Würfeln oder dünnen Scheiben
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- Zimt - Zucker zum Wälzen
- Butter zum heraus Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl mit dem Zucker, 1 Prise Salz mit der Milch (In dieser Reihenfolge) glatt rühren, damit keine Klümpchen entstehen.

### Schritt2

Erst jetzt die Eigelbe dazu geben, etwas ruhen lassen. Das Eiweiß halbsteif schlagen, in zwei Schritten unterheben, den Teig dickflüssig halten.

### Schritt3

Eine beschichtete Pfanne mit Butter erhitzen und zunächst Portionsweise, anteilmäßig die Apfelwürfel kurz angehen lassen. Darüber mit einer Kelle den Teig verteilen, die Äpfel völlig bedecken.

#### **Schritt4**

Von beiden Seiten 3 - 4 min. backen, einmal wenden.

#### **Schritt5**

(Ev. mit einem flachen Teller oder Topfdeckel)

#### **Schritt6**

Appetitlich Farbe nehmen lassen; so fortfahren bis der Teig verbraucht ist.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Mit Puder - oder Zimt - Zucker bestreut, sofort, direkt aus der Pfanne zu Tisch geben, Köstlich mit einer Kugel Eiscreme.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** äpfel, pfannkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-pfannkuechlein-altenlaender-art/>