



Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Calvados-Schmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine raffinierte Variante des Apfelpfannkuchens

Zutaten

- Der Pfannkuchenteig:
 - 85 g Mehl, gesiebt
 - 250 ml Milch
 - 50 g Butter
 - 2 ganze Eier
 - 2 Eigelb
 - 2 Eiweiß, steif geschlagen
 - 1 Tl Zucker
 - 1 kleine Prise Salz
 - Abrieb 1/2 Zitrone
 - Zucker zum karamellisieren
 - 4 säuerliche Äpfel in Spalten
 - Etwas Zitronensaft
- Der Calvados-Schmand:
 - 1/2 Becker Creme fraiche
 - 2 El geschlagene Sahne
 - 4 Cl Calvados
 - 1 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

Das Mehl, den Zucker, Zitronenabrieb, Salz, Milch und 2 ganze Eier, die Eigelbe "Klumpchen frei" mit einander verrühren und die flüssige Butter dazu geben.

Schritt4

Das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt5

Etwas Butter in einer Stielpfanne erhitzen und die Apfelspalten kreisförmig darüber auslegen.

Schritt6

Den Pfannkuchen Teig darüber gießen und für 5 min. in den auf 200 ° C vor geheizten Backofen schieben.

Schritt7

Heraus nehmen und mit Zucker bestreuen. Vom Rand lösen und unter den Pfannkuchen ein kleines Stück Butter schmelzen lassen.

Schritt8

Dann professionell wenden oder mit Hilfe eines flachen Tellers drehen.

Schritt9

Den Pfannkuchen in der Pfanne unter leichtem hin und her drehen karamellisieren und mit etwas Calvados beträufeln.

Schritt10

Nach weiteren 2-3 min. umgekehrt anrichten, so dass die karamellisierten Äpfel gut zu sehen sind.

Schritt11

Crème fraîche mit dem Calvados und dem Zucker glatt rühren und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamellisierter-apfelpfannkuchen-mit-calvados-schmand/>