



## Apfelfannkuchen mit Zimtzucker und Vanillecreme

 30-40min  4 Personen

Heute gibt es Oma's Apfelfannkuchen zum Mittagessen - da werden Kindheitserinnerungen wach! Die herrlich duftenden Eierkuchen werden mit Apfelscheiben belegt, mit süßem Zimt-Zucker garniert und dazu servieren wir feine Vanillecreme. Der säuerliche Boskoop-Apfel harmoniert wunderbar mit dem süßen Gericht und sorgt für die nötige Frische - lecker, lecker!

## Was du von uns bekommst

- Bourbon Vanillezucker
- Backpulver
- Joghurt 1% <sup>7</sup>
- Walnüsse <sup>15</sup>
- Zimt, gemahlen
- Weizenmehl W480 glatt <sup>1</sup>
- Pinienkerne <sup>15</sup>
- Eier Toni's, 2 Stück <sup>3</sup>
- Sauerrahm <sup>7</sup>
- Apfel, Boskoop
- Milch <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Handrührgerät
- kleine Pfanne
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Schneebesen

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Kochtipp

Das Mineralwasser macht den Teig besonders fluffig. Wer kein Sprudelwasser zur Hand hat, kann auch stilles Wasser nutzen.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 1085.0kcal, Fett 46.2g, Eiweiß 28.9g, Kohlenhydrate 134.5g



### 1. Eier trennen

2 **Eier** trennen. **Eigelbe** mit 2 Prisen Salz, 2-3TL Zucker, **Backpulver**, **Milch**, 2-3EL Öl und 250ml Mineralwasser oder Wasser gut mit einem Schneebesen vermengen. Anschließend nach und nach das **Mehl** hineingeben und unterrühren, sodass keine Klümpchen entstehen.



### 4. Pfannkuchen braten

Die Pfannkuchen jeweils in einer mittleren beschichteten Pfanne ca. 3Min. aufbacken, bis große Blasen aufsteigen und der **Pfannkuchenrand** sich festigt. **Pfannkuchen** mit einem großen, flachen Pfannenwender umdrehen und weitere ca. 2-3Min. auf der Seite mit den **Äpfeln** zuende backen. Fertige **Pfannkuchen** auf einem großen Teller stapeln.



### 2. Eiweiß schlagen

Das **Eiweiß** mit einer Prise Salz mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen in einer großen Schüssel steif schlagen, sodass es zu einem festen **Schnee** wird und in nicht aus der Schüssel gleitet, wenn man diese umkippt. Anschließend den **Schnee** und vorsichtig unter den **Teig** heben.



### 5. Toppings vorbereiten

Zwischendurch **Sauerrahm** und **Joghurt** mit **Vanillezucker** verrühren. In einem kleinen Schälchen **Zimt** mit 2EL Zucker mischen. **Walnüsse** grob hacken. Die kleine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und **Nüsse** und **Pinienkerne** mit 1TL Zucker darin ca. 2-3Min. leicht karamellisieren.



### 3. Pfannkuchen in die Pfanne

Die **Äpfel** schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann in 5mm dünne Scheiben schneiden. Eine mittelgroße Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen und den **Teig** portionsweise, ca. 2 Suppenkellen pro **Pfannkuchen**, nacheinander in die Pfanne geben. Zwischendurch evtl. etwas Öl nachgießen. Dann die **Apfelscheiben** auf dem **Teig** verteilen.



### 6. Servieren

**Pfannkuchen** auf Tellern anrichten, nach Geschmack mit **Zimt-Zucker** bestreuen und die **Vanillecreme** mit den karamellisierten **Nüssen** und **Pinienkernen** dazu servieren.