

Karamellisierter Apfelpfannkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

170 g Mehl
20 g Zucker
etwas abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
2 Messerspitzen Backpulver
Salz
4 Eier (M)
100 g flüssige Butter
60 ml Milch
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott, benötigt werden ca. 50 g

Für die Füllung:

4 mittelgroße Äpfel (Boskop)
120 g Butter
4 TL Zucker
8 cl Apfelbrand

Für die Garnierung:

Vanillesoße

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig bis auf das Odenwald Apfelkompott, in einer Schüssel verrühren und ca. 15 Minuten ausquellen lassen. Anschließend das Odenwald Apfelkompott unterheben. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Pro Pfannkuchen 20 g Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Spalten von einem Apfel kreisförmig einlegen. Den Teig mit einem Esslöffel dünn darüber verteilen. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze langsam braten, bis der Boden goldbraun ist.

Den Pfannkuchen am Rand etwas lockern. 1 Teelöffel Zucker und 10 g Butter unter den Teig schieben. Den Pfannkuchen karamellisieren, dabei die Pfanne leicht schwenken. Zum Schluss 2 cl Apfelbrand am Pfannenrand unter den Pfannkuchen gießen.

Einen Dessertteller auf die Pfanne legen, die Pfanne umdrehen und den Pfannkuchen auf den Teller stürzen. Den Backvorgang noch dreimal wiederholen. Die fertigen Pfannkuchen zugedeckt im Backofen warmhalten.

Die karamellisierten Apfelpfannkuchen mit einer Vanillesoße servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 4x Backzeit



Guten Appetit!