

Apfel-Pfannkuchen

Zutaten:

2 Portionen

2 Äpfel
1 EL Butter
1 EL Zucker
2 cl Likör, (Apfellikör) oder Calvados
2 Ei(er)
2 EL Zucker
200 ml Milch
120 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise(n) Salz

Zubereitung:

Eier trennen. Weiß mit Zucker steif schlagen. Eigelb mit Zucker cremig schlagen und die Milch zufügen. Jetzt das Mehl sowie das Backpulver und einer Prise Salz dazu geben, mixen und zum Schluss den Schnee unterheben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Zusammen mit Butter und Zucker in einer Pfanne etwas karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen und mit dem Teig auffüllen. Den Teig stocken lassen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 10 Minuten goldgelb fertig backen

