

Rezept

Apfelpfannkuchen

Die angegebene Menge ergibt 10 große Pfannkuchen.

Zuerst wird der Teig angerührt, erst danach werden die Äpfel vorbereitet. Der Teig kann inzwischen ruhen.

Herstellen des Teiges

6 Eier	Mit dem Handmixer ca. ½ min. auf großer Stufe leicht schaumig rühren.
350 g Mehl	Mit Mehl beginnend, abwechselnd Mehl und Milch nach und nach zu den Eiern geben und mit dem Mixer verrühren. Es soll ein homogener Teig ohne Mehlklümpchen entstehen.
600 ml Milch	
Gute Prise Salz	Dazu geben und mit dem Mixer ca. ½ min. auf höchster Stufe rühren.

Der Teig ist nun fertig (siehe [Blick in die Küche](#))

und es kann mit den Äpfeln losgehen.

Die Äpfel

7 größere Äpfel	Schälen, vierteln, entkernen und quer in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden (Arbeitsprozeß siehe hier).
-----------------	---

Das Backen (siehe [Blick in die Küche](#))

Unbedingt eine [Teflonpfanne](#) verwenden, weil der Teig sonst anbrennt. Am besten parallel mit 2 Pfannen arbeiten, das verkürzt die Warmhaltezeit für die schon fertigen Pfannkuchen.

Teflonpfanne auf **fast** höchster Flamme erhitzen. Dann [1 Stich](#) Butterschmalz darin schmelzen. (Insgesamt kann man ca. 100 g [Butterschmalz](#) rechnen). Die Pfanne wird jetzt immer weiter auf **fast** höchster Flamme gehalten.

1 große Schöpfkelle voll Teig in die Pfanne gießen, die Pfanne sogleich schwenken, so daß sich der Teig gleichmäßig verteilt.

Danach sofort Apfelscheiben in den Teig legen (siehe [Blick in die Küche](#)).

Ca. 2 min. weiter auf **fast** höchster Flamme backen, bis die Unterseite fest und leicht gebräunt ist (am Rand vorsichtig anheben und [linsen](#)).

Dann mit einem [Pfannenwender](#) den Pfannkuchen wenden. Das geht leichter als erwartet, denn der Pfannkuchen ist in sich relativ stabil.

Aber vorher: noch einen Stich Butterschmalz oben drauf legen, der dann mit gewendet wird und anschließend also auf dem Pfannenboden landet und sich dort ausbreiten kann.

Nochmals ca. 2 min. weiter auf *fast* höchster Flamme backen. (Hier vielleicht auch noch 1 bißchen linsen!) Dann aus der Pfanne nehmen und dabei umdrehen, sodaß die Äpfel wieder oben zu sehen sind.

Die 10 Pfannkuchen sind ja nicht auf einen Schlag fertig, folglich müssen die schon fertigen Pfannkuchen in einem geeigneten Behälter nach und nach abgelegt werden, damit sie nicht so schnell abkühlen. Ideal zum Warmhalten der schon fertigen Pfannkuchen ist eine vorgewärmte Edelstahlpfanne mit Deckel. (Siehe [Blick in die Küche](#)).

1 leicht gehäufter El Zucker.
Je nach Gusto entweder
[weißer](#) oder [brauner](#) Zucker.

gleich nach dem Backen auf den fertigen Pfannkuchen streuen. Der Zucker soll leicht schmelzen (siehe [Blick in die Küche](#)).