# Speck-Apfel-Pfannkuchen

**Sonstige Gerichte » Eiergerichte**

## Zutaten (1 Stück)

» 4EL Milch
» 50g Mehl
» 1 Prise Zucker
» 1 Prise Salz
» 2 Ei(er)
» 1TL Stärke
» 3 Scheiben Frühstücksspeck
» 1 säuerl. Apfel/Äpfel
» 1TL Butterschmalz
» 1TL Zuckerrübensirup

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Eier trennen. Mehl und Speisestärke in eine Rührschüssel geben. Milch, Eigelb und Zucker dazugeben und alles mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät kräftig verrühren. der Teig muss glatt und ohne Klümpchen sein. Den Teig mindestens 15min quellen lassen, damit die Mehl-Ei-Masse gut bindet.

2. Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden.. Die Viertel in dünne Spalten schneiden. Eiweiß und Salz mit dem Schneebesen zu einem steifen Schnee schlagen. Mit dem Schneebesen locker unter den Teig ziehen. In der Zwischenzeit die Hälfte vom Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

3. Speck in die Pfanne legen und langsam knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Teig in die Pfanne füllen. Apfelspalten rundherum in den noch flüssigen Teig legen. Pfannkuchen bei milder Hitze backen, damit die Äpfel langsam gar werden, der Teig unten aber nicht verbrennt.

4. Pfannkuchen wenden, wenn er unten leicht gebräunt ist. Am einfachsten geht das mit einem großen Topfdeckel. Restliche Butter an den Pfannenrand geben und die Pfanne schwenken. Pfannkuchen braun braten. Auf einen Teller geben und mit Sirup beträufeln.

Dazu schmeckt grüner Salat.

Nährwerte: 590kcal/E22g/F21g/KH30g pro Stück

angelegt am: 17.07.2003 Rezept-Nr: 130

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke