

Apfel-Pfannkuchen nach Alfons Schuhbeck



Das brauchst du (für 4 Portionen):

2 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt)

150 g Mehl

¼ Liter Milch (250 ml)

etwas Zimt

Mark einer Vanilleschote oder alternativ etwas Vanilleextrakt

Öl oder Butterschmalz zum Anbraten

3 Esslöffel Zucker

2-3 Äpfel, je nach Größe

Puderzucker

So machst du's richtig:

- 1.) Trenne die Eier in Eigelb und Eiweiß, jeweils in eine separate Schüssel.
- 2.) Heize den Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 3.) Schlage das Eiweiß so lange, bis es fest ist.
- 4.) Gib 3 Esslöffel Zucker dazu und schlage das Eiweiß nochmals, so dass sich der Zucker aufgelöst hat.
- 5.) Schlage das Eigelb in der anderen Schüssel ebenfalls schaumig.
- 6.) Gib die Milch dazu und siebe das Mehl darauf.
- 7.) Gib das Vanilleextrakt oder die Vanille dazu und rühre nochmals.
- 8.) Gib nun die Eiweißmasse auf die Eigelbmasse und rühre mit einem Spatel (nicht mehr mit dem Rührgerät) das Eiweiß unter.

- 9.) Schäle und schneide die Äpfel, so dass größere Spalten herauskommen, die so aussehen:



- 10.) Gib etwas Öl oder Butterschmalz in eine beschichtete Bratpfanne und lasse es heiße werden.
- 11.) Gib dann eine Handvoll Zucker hinein und löse den Zucker auf (das nennt man „Karamellisieren“:



- 12.) Gib nun die Apfelspalten hinein und karamellisiere sie ebenfalls:



- 13.) Gib nun den Teig darauf und brate ihn etwa 2 Minuten kurz an:



- 14.) Gib nun die Bratpfanne in den Backofen und backe das Ganze etwa 10 bis 12 Minuten.
- 15.) Hole die Pfanne aus dem Ofen (**ACHTUNG: MIT EINEM TROCKENEN TUCH, DENN DIE BRATPFANNE IST VOLLKOMMEN HEISS!**)
- 16.) Stürze den Pfannkuchen auf eine Tortenplatte.
- 17.) Gib etwas Puderzucker auf den Pfannkuchen und karamellisiere das Ganze mit einem Bunsenbrenner.
- 18.) Wenn du möchtest, kannst du nun etwas Zimt darauf geben.