


Koch mal Anders Apfelpfannkuchen

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Apfelpfannkuchen,rezept-folge4-afelpfannkuchen-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Apfelpfannkuchen,rezept-folge4-afelpfannkuchen-100.html)



Zutaten Apfelpfannkuchen:

- 2 Eier
- 3 EL Zucker
- 200 ml Milch
- 120 g Weizenmehl
- 1 Msp Backpulver
- 2 Äpfel
- 1 EL Butter
- Salz
- Zitronensaft nach Bedarf
- 2 cl Calvados oder Apfellikör

Zubereitung

Zu Beginn die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Damit sie nicht zu schnell bräunen mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Für den Pfannkuchenteig die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen, damit er sich besser auflösen kann. Die Eigelbe ebenfalls mit 1 EL Zucker cremig schlagen und die Milch unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver und eine Prise Salz dazu geben und zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben, sodass der Teig schön locker wird.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und 1 EL Zucker schmelzen lassen und die Apfelscheiben darin karamellisieren lassen. Dann mit Calvados oder Apfellikör ablöschen

und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Nun den Teig über die karamellisierten Äpfel gießen und kurz stocken lassen. Dann die Pfanne samt Inhalt für 10 Minuten in den Backofen stellen, bis der Teig goldgelb ist.

Zutaten Zabaione:

- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Calvados

Zubereitung

Die Eigelbe in einer Schüssel über einem Wasserbad mit Zucker, Wein und Calvados mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren dick-cremig und schaumig aufschlagen. Das dauert meist die Zeit, die die Pfanne im Ofen ist. Zu guter Letzt den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen, halbieren und zügig mit der Zabaione servieren, bevor diese zusammenfällt.