

Pfannkuchen mit karamellisierten Apfelspalten



Zutaten:

500g Mehl
4 Eier
800ml Milch
2 Esslöffel Zucker
200ml Mineralwasser
etwas Butter
Pflanzenöl
1 Apfel

Material:

eine große Rührschüssel für den Teig
Küchenpapierrolle für die eine oder andere Kleckerei
eine mittelgroße Pfanne
einen Pfannenwender
Messer
Esslöffel
Kochlöffel
eine kleine Müllschale für den Abfall z.B. die Eierschale
eine helfende Hand vom Mama, Papa oder einem Freund
ein Handrührgerät oder einen Schneebesen
Suppenkelle
einen Messbecher für Milch und Mineralwasser
eine Küchenwaage mit Schale zum abwiegen vom Mehl
ein Teller zum servieren

Anleitung:

Mehl abwiegen, Milch und Mineralwasser mit dem Messbecher abfüllen. Dann Mehl mit Eier, Milch und Mineralwasser in die große Rührschüssel geben. Nun verrührt ihr die Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem flüssigen Teig. Die Pfanne bei mittlerer Stufe auf dem Herd langsam heiß werden lassen. Jetzt ein Esslöffel Pflanzenöl in die Pfanne geben. Die Pfanne mit beiden Händen vorsichtig schwenken, damit sich das Öl über die ganze Pfanne verteilen kann. Mit der Suppenkelle langsam eine volle Kelle Teig in die Pfanne gießen. Eine Kelle ist die Menge eines Pfannkuchens. Wenn der Pfannkuchen duftet, sich viele kleine Blasen bilden und er von der Unterseite goldgelb ist, darfst du ihn mit dem Pfannenwender umdrehen. Ist der Pfannkuchen auch von der anderen Seite goldgelb, legst du ihn mit dem Pfannenwender auf den Teller. Für den nächsten Pfannkuchen wiederhole die letzten Schritte.

Schäle, teile und entkerne den Apfel. Schneide ihn in schöne schmale Spalten. In der Pfanne bei mittlerer Stufe, etwas Butter schmelzen lassen. Jetzt zwei Esslöffel Zucker einstreuen und warten bis die Kristalle langsam flüssig werden. Vorsicht, karamellisierte Zucker wird sehr heiß. Apfelspalten in die Pfanne geben und leicht dünsten lassen. Vorsichtig mit dem Kochlöffel umrühren und die Apfelspalten wenden. Sind die Spalten weich, sind sie fertig. Jetzt zusammen mit dem Pfannkuchen auf dem Teller servieren.