

Apfel- Hefepfann- kuchen

Ein Rezepttipp von:
Lydia Schnatterer und Ulrike Schmid
aus dem Bezirksverband Schwaben

ZUTATEN:

250 g Mehl
1 Prise Salz
½ Päckchen Trockenhefe
250 ml – 375 ml Milch
40 g Butter
1 – 2 Eier
30 g Zucker
1 großer Apfel
Zitronensaft
Butterschmalz oder Öl
zum Backen
Zimt und Zucker zum Garnieren

Tipp:

Dazu passt am besten
Vanillesoße oder Vanilleeis.
Es schmeckt aber auch
allerlei Kompott dazu.



ZUBEREITUNG:

- 1 Das Mehl in die Schüssel sieben. Den Zucker, 1 Prise Salz und die Trockenhefe dazugeben und vermischen.
- 2 Butter und Milch erwärmen und zum Mehl geben. Die Eier dazugeben und den Teig kurz abschlagen. Anschließend für ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit den Apfel achteln und das Kernhaus entfernen. Die Achtel nun in 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- 4 Bevor mit dem Ausbacken der Pfannkuchen begonnen wird, die Apfelstücke vorsichtig unter den Teig heben. Vom gegangenen Teig (inkl. Apfelstücke) mit kleinem Schöpflöffel kleine Pfannkuchen ausstechen und in heißes Fett einlegen.
- 5 Von beiden Seiten hellbraun backen. Nach dem Herausnehmen auf einem Blatt Küchenkrepp kurz abtropfen lassen und noch heiß in Zimt und Zuckergemisch wenden.