



Apfel-Buttermilch-Pfannkuchen mit Vanillejoghurt

Description



Zutaten für 4 Personen

60- 75 g Butter
2 mittelgroße Äpfel
2-3 EL Zitronensaft
2 Eier
30 g Zucker
1 Prise Salz
1/4 l Buttermilch
280 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 Glas Vanille-Joghurt (250 g)
Zitrone und Melisse zum Verzieren

1. 49 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Zitronenwasser legen.

2. Eier, Zucker und Salz verrühren. Buttermilch und abgekühlte Butter unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zum Schluss kurz unterrühren.

3. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 4 gehÄufte EsslÄffel Teig als vier runde Kleckse (KÄ¼chlein) in die Pfanne geben und mit jeweils einer abgetropften Apfelscheibe belegen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun ausbacken.

4. Die KÄ¼chlein aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Aus dem restlichen Teig portionweise 12 weitere KÄ¼chlein backen. Warm mit Vanillejoghurt servieren. Mit Zitrone und Melisse verzieren.

Zubereitung: ca. 45Min.

NÄhrwerte: 550 kcal/2310 kJ, EiweiÃ: 15 g, Kohlenhydrate: 78 g, Fett 19 g

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark