

# REGIONAL & HANDGEMACHT

## Apfelpfannkuchen aus dem Ofen

### Zutaten

Für einen Pfannkuchen / gebacken  
in einer Form 34 cm x 24 cm

#### FÜR DEN TEIG

300 g Mehl (Typ 405)

400 ml Milch

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 g Butter

2 EL Zucker

1 gestr. EL Vanillezucker

4 Eier

80 g Rosinen

60 g grob gemahlene Nüsse

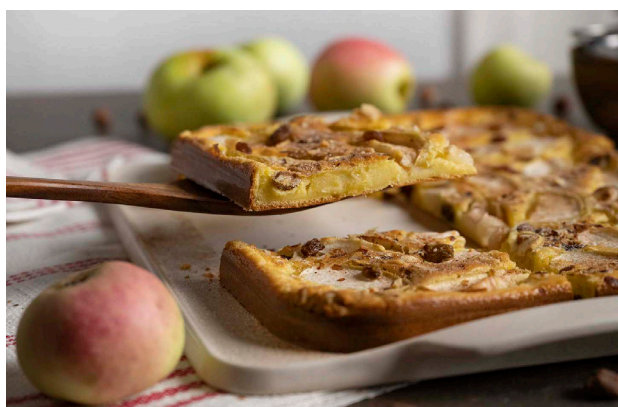
2 mittelgroße Äpfel

Saft von 2 Zitronen

#### ZUM BESTREUEN

1 EL Zimt-Zucker

**Hinweis:** Wer den Pfannkuchen  
auf einem Backblech backen  
möchte, die Menge um 50 Pro-  
zent erhöhen.



### Zubereitung

Zuerst die Rosinen in Wasser einweichen. So laufen sie weniger Gefahr, beim Backen zu verbrennen.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren (am besten mit dem Schneebesen). Den Teig 10 Minuten quellen lassen.

Die Äpfel vom Gehäuse befreien und in Spalten von 2 cm Dicke schneiden. Die Spalten sollten sich von außen nach innen etwas verjüngen, also zum Fruchtfleisch hin dünner werden. Die Apfelspalten in Zitronensaft wenden und zur Seite stellen. **Hinweis:** Wir verwenden die Äpfel mit Schale!

Butter schmelzen, kurz etwas abkühlen lassen, dann mit Zucker, Salz und Eiern zum gequollenen Mehl geben. Mit einem Schneebesen glatt rühren. Nochmal 10 Minuten quellen lassen. **Tipp:** Wer den Teig noch fluffiger möchte, Eier trennen und zunächst nur das Eigelb mit Butter, Salz und Zucker mit der Milch-Mehl-Mischung vermengen. 10 Minuten quellen lassen. Eiweiß zu Schnee schlagen und den Schnee nach dem Quellen unter den Teig ziehen.

Teig in die Form füllen. Apfelspalten darauf verteilen. Rosinen abschütten und gemeinsam mit den grob gemahlene Nüssen ebenfalls auf dem Teig verteilen.

Den Pfannkuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit Zimt-Zucker bestreuen, fertig!

*Zubereitungszeit (ohne Back- und Quellzeiten): 20 Minuten / reine Backzeit: etwa 25 Minuten / Schwierigkeitsgrad: einfach / Backtemperatur: 180 °C Umluft / Haltbarkeit: Der Apfelpfannkuchen schmeckt warm am besten. Er lässt sich aber auch am zweiten Tag kalt genießen oder noch einmal aufwärmen.*