

Apfelpfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln



Im Herbst wenn die Äpfel reif sind freuen wir uns schon immer auf diese Variante eines Pfannkuchens. Die Menge ergibt 4 große Pfannkuchen.

Zutaten:	Zubereitung:
Pfannkuchenteig:	
8 Eier	in eine Schüssel geben
10 gut gehäufte Eßl Mehl	zugeben
etwa ¼ l Milch	und
1 kleine Prise Salz	hinzugeben. Mit dem Mixer zu einem dickflüssigen, klumpenfreien Pfannkuchenteig rühren. Bei Bedarf noch mehr Milch oder Mehl zugeben. Teig 20 Min ruhen und quellen lassen. In der Zwischenzeit.
6 saftige säuerliche Äpfel	schälen, mit einem Kernhausstecher das Kernhaus ausstechen. Anschließend den Apfel in 8 mm dicke Ringe schneiden. Eine gut beschichtete Pfanne auf dem Herd erhitzen.
1 Teel Margarine oder Butter	schmelzen. Anschließend den Pfannenboden mit
etwas Zucker	bestreuen. ¼ der der Apfelringe nebeneinander in die Pfanne legen

	<p>und von beiden Seiten braten. Dabei karamellisiert der Zucker und die Äpfel werden etwas weich gedünstet. $\frac{1}{4}$ des Pfannkuchenteiges über die Äpfel gießen und alles bei kleiner Hitze stocken lassen, bis die Oberseite nicht mehr flüssig ist. Zum Wenden einen Teller auf den Pfannkuchen geben und mit der Pfanne umdrehen. Dann den Teig wieder in die Pfanne gleiten lassen und von der anderen Seite goldgelb bräunen. Bei Bedarf noch etwas Butter oder Margarine zugeben. Mit</p>
Puderzucker	bestreut servieren.