

Apfelfannkuchen mit Speck



Zutaten für zwei Personen:

2 EL Mehl
4-5 EL kalte Milch
1 Ei
1 Prise Salz
2 Ecken Butter
2 Äpfel
1 EL braunen Zucker
50-75 g Frühstücksspeck

1. Zwei gehäufte EL Mehl in eine Rührschüssel geben. Mit kalter Milch anrühren, ein ganzes Ei einrühren, eine Prise Salz zugeben. Gut verrühren, der Teig sollte relativ flüssig sein.

2. Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Butter und einem EL braunen Zucker in einer beschichteten Pfanne ankaramellisieren.

3. Speck in Streifen schneiden und ohne Fett kross ausbraten.

4. Eine kleinere beschichtete Pfanne buttern, die Butter bei mittlerer Hitze

leicht aufschäumen lassen. Die Hälfte des Teiges darin verteilen und ausbacken, dabei einmal wenden. Dann 3-4 Apfelscheiben darauf geben und mit den Speckstreifen belegen.

Mit der anderen Hälfte genauso verfahren.

Hinweise:

Statt Speck kann man auch Streifen vom gekochten Schinken aufstreuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, kleine Gerichte, Eierspeisen, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023