

Pfannkuchen mit Äpfeln als Omelett

Für 2 Personen

3 grosse Äpfel	220 g Zucker	3 grosse Eier
140 ml Milch	150 g Mehl	1 Msp. Backpulver
2 EL Vanillezucker	1 Msp. Salz	

Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und dann Apfelspalten in die Pfanne legen. Der Boden muss gut bedeckt sein.

Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Kurz bevor das Eiweiß steif ist, noch mal Zucker dazu und weiter steif schlagen.

In die Eigelbe kommt ein Schuss Milch, ein bisschen Backpulver und eine ordentliche Prise Vanillezucker.

Dann kommt das Mehl hinzu. Wenn alles schön vermengt ist, wird noch das Eiweiß untergehoben.

Wenn die Äpfel schön durch sind, kommt die Masse auf die Äpfel.

Kurz auf dem Herd lassen und dann bei 200°C für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020