

Apfelpfannkuchen aus dem Ofen

Das Rezept ist dem ähnlich, das ich schon mal im Newsletter verschickt habe. Zum einen habe ich es aber etwas abgeändert, damit es mit dem Schneebesen angerührt werden kann. Außerdem habe ich eine Variation ausprobiert, bei der Mandeln im Teig verarbeitet werden. Ich kann mich nicht entscheiden, welches Rezept ich leckerer finde und überlasse daher dir diese Entscheidung.

Zutaten Teig

- 600 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Variation mit Mandeln

- 600 ml Milch
- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz



Belag

- 1 Apfel
- Puderzucker
- evtl. Zimt
- evtl. Honig
- evtl. Vanilleeis

Heize den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vor. Vermische alle Zutaten in der Nixe und gib die Masse auf den **gefetteten** Stein (großer Ofenzauberer oder White Lady). Auch bei guter Patina sollte der Stein hier immer leicht gefettet werden.

Hoble den Apfel in feine Scheiben. Tipp: Ich benutze dazu den Tausendschön. Damit kann ich wunderbar dünne Scheiben direkt über den Pfannkuchen hobeln.

Backe den Pfannkuchen für 20-25 Minuten, dann nimm ihn heraus und bestreue ihn mit Puderzucker.