

... > Zubereitungsarten > Mehlspeisen

Himmlisch zarte Apfelpfannkuchen mit Kokosteig



 **Druck**


 **Teilen**


 **Speichern**


Durch die Kokosmilch und den Honig ergibt sich ein besonders leckerer Pfannkuchen. Rezept aus Zentral-Sulawesi, Indonesien

☆☆☆☆☆ 0 (0 Bewertungen)

 Kommentare

 15 Min.

 normal

 25.03.2020

Weitere Rezepte - genauso gut!

Kaiserschmarrn - Tiroler Landgasthofrez...
★★★★★

Ofenpfannkuchen aus Finnland
★★★★★

Der perfekte Pfannkuchen - gelingt einfach...
★★★★★

Süße Pfannkuchen
★★★★★

Fluffiger Bratapfel...
★★★★★

Zutaten

2



Portionen

Für den Teig:

1 Ei(er), Größe M

100 g Kokosmilch, cremig

1 TL Vanilleextrakt

2 EL Honig, hell

1 Prise(n) Salz

50 g Weizenmehl Type 405

Für die Füllung:

1 m.-große Apfel

Für den Sud:

150 g Wasser

2 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

Zum Bestreuen:

3 EL Zucker, weiß, grob

1 Msp. Zimtoulver

Zubereitungstipps



**Versalzen? So
rettest du das
Essen!**

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Das Ei aufschlagen und mit allen Zutaten für den Teig, von Kokosmilch bis Salz ,gut verquirlen. Dann das Mehl zufügen und homogen untermischen.

Die Zutaten für den Sud mischen und verrühren, bis der Zucker völlig aufgelöst ist.

Den Apfel schälen, längs halbieren, das Kernhaus halbkugelförmig ausschneiden und die Apfelhälften längs in ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln und sofort in den Sud geben, damit sie sich nicht braun verfärben. Wenn alle Scheiben im Sud sind, die Stücke abseihen.

Die Zutaten zum Bestreuen abmessen und zusammenmischen.

Eine 26er beschichtete Pfanne mit 1 EL Butter einfetten und moderat erhitzen, sodass die Butter gerade schmilzt. Die Hälfte des Teigs in der Pfanne gleichmäßig verteilen und die Apfelscheiben so darauf platzieren, dass sie vom Teig teilweise bedeckt werden. Die Pfanne zurück auf den Herd geben. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze mit Deckel braten, bis der Teig auf der Unterseite hellbraune Stellen bekommt.

Für ein zerstörungsfreies Wenden des Pfannkuchens, mithilfe eines eingeölten Tellers den Pfannkuchen wenden und die zweite Seite ebenso braten.

Den Pfannkuchen auf einen Servierteller geben, mit dem Zimtzucker bestreuen und warm halten.

Den zweiten Pfannkuchen ebenso braten.

Die Pfannkuchen servieren und genießen.

Vegetarisch

Frühstück

Braten

Kinder

Mehlspeisen

Frucht

Rezept von

dieter_sedlaczek

Weitere Rezepte von dieter_sedlaczek

[Mehr >](#)

**Exotischer
gemischter Salat
mit Thunfisch...**

★★★★☆

**Klare,
chinesische
Kailanblütensu...**

**Nordchinesische
Ochschwanzs
tücke mit...**

**Rindfleisch mit
grünen Bohnen
in Shrimpsauce...**

**Doppelt
verschrän
Augsburg**

Tipps & Trends

Roastbeef - zarter und...

Gebraten, gegrillt
oder als Aufschni...

Wasser - alles über...

Wissenswertes,
Serviertipps und...

Bräter: Must- have für Braten...

Das Must-have für
saftige Braten,...

Österreichische Küche -...

Von
Kaiserschmarrn b...

Pimp your

Wir zeigen,
euer eigen...

Video Empfehlungen

Apfelfannkuche n

Apfel-Thymian- Speckfannkuch

Erdbeerlimes selbst gemacht

Butter, Zucker und Eier

Zarte Mürbeteig

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[aperitivo rezepte](#), [brätknödel rezepte](#), [fusilli rezepte](#), [himbeerdessert rezepte](#),
[kritharakiaufauf rezepte](#), [kuchn rezepte](#), [käselauchcremesuppe rezepte](#),
[mürbeteiggebäcke rezepte](#), [nuelaufauf rezepte](#), [rindersuppe rezepte](#)