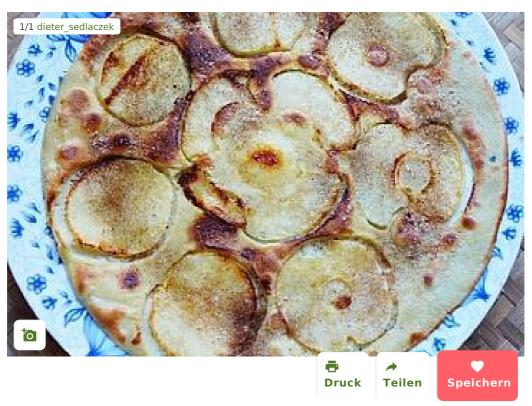


... > Zubereitungsarten > Mehlspeisen

# **Himmlisch zarte Apfelpfannkuchen** mit Kokosteig



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

☆☆☆☆ **0** (0 Bewertungen) **■** Kommentare

### Weitere Rezepte - genauso gut!

#### **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. Zimtpulver

#### Butter zum Braten

#### **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.



### Rezept von

dieter sedlaczek

### Weitere Rezepte von dieter\_sedlaczek

Mehr >

Exotischer Klare, Nordchinesische Rindfleisch mit Doppelt gemischter Salat chinesische Ochsenschwanzs grünen Bohnen verschrän mit Thunfisch... Kailanblütensu... tücke mit... in Shrimpsauce... Augsburg

\*\*\*\*

### **Tipps & Trends**

Roastbeef -<br/>zarter und...Wasser - alles<br/>über...Bräter: Must-<br/>have für Braten...Österreichische<br/>Küche -...Pimp your<br/>Wir zeigen,<br/>euer eigen<br/>Kaiserschmarrn b...Gebraten, gegrillt<br/>oder als Aufschni...Wissenswertes,<br/>Serviertipps und...Das Must-have für<br/>saftige Braten,...Von<br/>Kaiserschmarrn b...euer eigen

### **Video Empfehlungen**

Apfelpfannkuche Apfel-Thymian- Erdbeerlimes Butter, Zucker Zarte n Speckpfannkuch selbst gemacht und Eier 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, kritharakiauflauf rezepte, kuchn rezepte, käselauchcremesuppe rezepte, mürbeteiggebäcke rezepte, nuelauflauf rezepte, rindersuppe rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH