

Apfelpfannkuchen vom Blech mit Eierlikör und sahniger Karamellsauce

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(Zutaten für 4 Personen:)

4 Eier
2 EL Zucker
Vanillemark
200 ml Milch
200 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Mineralwasser
1 Prise Salz
ein Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Backpapier
500 g Äpfel
Zitronensaft
Zucker, Muscovadozucker & Zimt
Pflanzenöl
Puderzucker
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Sahnige Karamellsauce für ca. 300 ml:

200 g Zucker
80 g Butter
200 g Sahne
1 kleine Prise Fleur de Sel

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech befeuchten und mit Backpapier auslegen und mit vorheizen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen u. auf dem Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln, vermengen und zur Seite stellen.

Apfel-Pfannkuchenteig:

Die Eier trennen, das Eiweiß separat steif schlagen. Das Eigelb mit Zucker, Salz & Vanille schön schaumig aufschlagen, so dass eine dicke Masse entsteht. Den Mixer laufen lassen und die Milch langsam eingießen. Das Mehl und Backpulver im Wechsel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Mineralwasser löffelweise einrühren. Das vorgeheizte Backblech aus dem Ofen nehmen und das Backpapier mit etwas Öl einpinseln. Den Teig sofort darauf verteilen. Dann die Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Das Blech in den Backofen schieben und ca. 15-18 Minuten backen. Herausholen und den Pfannkuchen mit dem Backpapier auf ein feuchtes Geschirrtuch ziehen. Zucker mit Muscovadozucker und Ceylon - Zimt in einen Mixer geben und ganz fein zermahlen und anschl. auf dem Pfannkuchen verteilen. Mit Hilfe des Backpapiers den Pfannkuchen der Länge nach aufrollen



[Link zum Rezept: Apfelpfannkuchen vom Blech mit Eierlikör und sahniger Karamellsauce](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Apfelfannkuchen vom Blech mit Eierlikör und sahniger Karamellsauce

und dick mit Puderzucker bestäuben. Die Rolle in gleichmäßige Scheiben schneiden, auf den Teller legen mit Puderzucker bestäuben und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Karamellsauce servieren.

Zubereitung der Karamellsauce:

Den Zucker in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze schmelzen lassen, dabei gelegentlich mit einem Schneebesen umrühren. Sobald keine Klumpen mehr da sind, nicht mehr rühren, sondern nur noch ab und zu den Topf schwenken, bis der Zucker eine goldbraune Farbe angenommen hat. Aber Vorsicht ! Nicht zu lange warten, sonst wird der Karamell zu dunkel und die Sauce sehr bitter. Die Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und schnell einrühren, bis wieder eine homogene Masse entstanden ist. Dann den Topf vom Herd nehmen und langsam unter Rühren die Sahne dazugießen unditerrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Die Sauce abkühlen lassen, in ein Gefäß deiner Wahl umfüllen und im Kühlschrank komplett erkalten lassen. Die Sauce zieht nach und wird dort etwas dicker. Sie hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

Leser-Tipp

Kann man sehr gut vorbereiten, ggf. kurz im Backofen nochmal leicht erwärmen und noch lauwarm servieren. Für Kinder ohne VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, aber dafür mit viel Karamellsauce!

[Link zum Rezept: Apfelfannkuchen vom Blech mit Eierlikör und sahniger Karamellsauce](#)