

Die Show-Küche mit *Jonny Holub*

Calvados-Apfelpfannkuchen©

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

125 g Mehl, 2 Eier, 1/8 l Milch, 1 TL Butter (auf dem Herd verflüssigt), 1 Prise Salz, 2 große Äpfel, 1 EL Honig, 4 EL brauner Zucker, Zimt, 1 EL Butter. Je Pfannkuchen 1 Schnapsgläschen Calvados oder Apfelschnaps.

Zubereitung:

Mehl, Eier und Milch mit einer Brise Salz gut verrühren. Danach die flüssige Butter zugeben und verrühren. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit braunem Zucker, Honig und Zimt in den 20 cm Bratentopf der "original profi collection" geben und gut verrührt ca. 15 min. dünsten lassen.

Eine Portion Teig in die "Fissler-Mexica"-Pfanne geben, mit Apfelstücken belegen und mit etwas Butter braun braten. Danach mit 1 cl Calvados flambieren.

Tip! Zum braten der Pfannkuchen ca. 2/3 der Höchsttemperatur wählen (Beispiel: wenn der Herd über 12 Stufen verfügt, die 8 auswählen).