



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Apfel-Speck-Pfannkuchen

Zutaten für 4 Personen:	
3 Eier	4 Äpfel
100 g Mehl	Majoran
¼ Liter	Butter
Salz	Ahornsirup
10 Scheiben Frühstücksspeck	

Zubereitung:

Eier, Mehl, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen 8 Scheiben Frühstücksspeck in Teile schneiden.

Äpfel waschen, entkernen in Scheiben schneiden.

Frischen Majoran hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Apfelscheiben und Speckstreifen darin anbraten, zuletzt Majoran zugeben.

Teig darüber geben und anbraten.

Pfannkuchen wenden und fertig braten usw.

Etwas gebratene Apfelscheiben, Speck und Majoran übrig lassen,
damit die Pfannkuchen garnieren.

Vor dem servieren mit Sirup beträufeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer