

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 9-13 Uhr.

## 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.