

Pfannkuchenauflauf mit Apfelmus

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Pfannkuchenteig:

250 g Mehl
400 ml Milch
4 Eier (M)
1 EL Butterschmalz

Für die Füllung:

1 Glas (720 g) Odenwald Apfelmus oder 2 Gläser
(je 585 g) Odenwald Bio-Genuss Apfelmus
1 Eiweiß
40 g Zucker



Zubehör:

1 feuerfeste Form
Spritzbeutel mit Sterntülle oder Teelöffel

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Milch und Eier unterrühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen.

Teig kräftig durchrühren. Wenig Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig Pfannkuchen backen.

Pfannkuchen und Apfelmus in eine feuerfeste Form schichten. Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Mit einem Teelöffel (oder Spritzbeutel mit großer Sterntülle) Tupfen daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Tipp:

Odenwald bietet mit drei weiteren Sorten Apfelmus vielfältige geschmackliche Abwechslung: Apfelmus & Vanille, Apfelmus & Banane oder Apfelmus & Aprikose sind leckere Varianten dieses Gerichtes. Wer den typischen Geschmack einer bestimmten Apfelsorte liebt, kann mit den vier Sorten Odenwald Sortenreines Apfeldessert (Braeburn, Golden Delicious, Red Delicious, Granny Smith) seine Lieblingsvariante zubereiten.



Guten Appetit!