



AOK-Kochwerkstatt

Apfelpfannkuchenrolle



Zutaten für 4 Personen:

4	Eier
100 g	Mehl, zur Hälfte Vollkornmehl
100 ml	Milch
100 ml	Mineralwasser
1 EL	Zucker
1	Apfel

Füllung:

200 g	Frischkäse
2 EL	Zucker
1	Apfel
1 P	Vanillezucker
	Zitronensaft
2 EL	Rosinen
40 g	Gehobelte Mandeln
	Zimt zum Bestäuben

Zubereitung:

- Eier, Mehl, Milch, Mineralwasser und Zucker zu einem Pfannkuchenteig verrühren.
- Den Apfel achteln und hauchdünn hobeln.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Pfannkuchenteig darauf gießen. Die Apfelscheibchen auf den Teig verteilen. Den Pfannkuchen bei 180° etwa 20 Minuten bei Heißluft backen.
- Zwischenzeitlich den Frischkäse mit dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren
- Den Apfel ebenfalls achteln und in feine Scheibchen hobeln, mit wenig Zitronensaft beträufeln.
- Die Mandeln in der Pfanne anbräunen.
- Den Pfannkuchen mit dem Frischkäse bestreichen. Die Apfelscheibchen, Rosinen und die gebräunten Mandeln darüber verteilen. Den Pfannkuchen vorsichtig aufrollen. Die Rolle in Scheiben schneiden, mit Zimt bestäuben und warm servieren