



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