



## Niederländische Bacon-Apfel-Pancakes

mit würzigem Apfelsalat



ca. 30min



2 Portionen

Pfannkuchen machen Kinder froh - und Erwachsene ebenso! Dass Pancakes nur zum Frühstück oder als Nachtisch gehen, halten wir für ein Gerücht. Daher haben wir natürlich unsere Löffel gespitzt, als die Idee der herzhaft-süßen Bacon-Apfel-Pancakes aufkam. Der Apfel kommt aber nicht nur auf den Pfannkuchen, sondern versteckt sich auch in dem frischen Feldsalat. Nahrhaft, nobel und niederländisch inspiriert. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl <sup>2</sup>
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Apfel
- 1 Pck. Baconscheiben
- 50g Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch <sup>3</sup>
- 35g Butter <sup>3</sup>
- ½EL Honig
- ⅛TL Senf <sup>4</sup>
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Kelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Kochtipp

Beim Belegen der Pancakes etwas Teig über die Bacon- und Apfelscheiben geben, damit sie besser auf dem Pancake haften bleiben.

## Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 719kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 26.5g



### 1. Teig zubereiten

Das **Mehl**, die **½ des Backpulvers**, ½TL Zucker sowie 1 kräftige Prise Salz in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. 1EL Butter in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf schmelzen. Dann die Butter, **1 Ei**, 200ml Milch und 50ml warmes Wasser mit der **Mehlmischung** vermengen. Den **Teig** mindestens 10Min. ruhen lassen, damit er dickflüssiger wird.



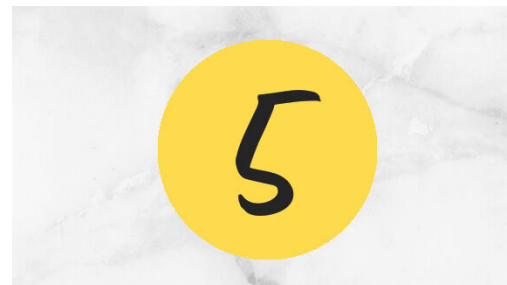
### 4. Bacon anbraten

Eine mittelgroße Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze erwärmen, dann die **Baconscheiben** schubweise auf jeder Seite 1-2Min. anbraten und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. **Tipp:** Den **Bacon** nicht vollständig durchbraten, sondern nur das Fett etwas auslassen. Das **Baconfett** in eine kleine Schüssel geben und aufbewahren. Verbrannte **Baconreste** aus der Pfanne wischen.



### 2. Dressing zubereiten

In der Zwischenzeit 1EL Olivenöl, ½EL Essig, ½EL Honig, ⅛TL Senf sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel zu einem **Dressing** verrühren und beiseitestellen.



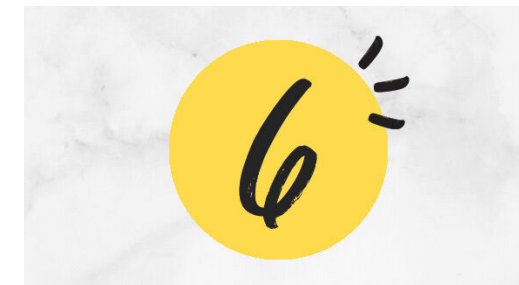
### 5. Pancake backen

In der Pfanne 1TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. **¼ des Teigs** in die Pfanne geben, sodass der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Sofort **einige Bacon- und Apfelscheiben** fest in den **Teig** drücken und ca. 2Min. backen. Wenden und 1-2Min. weiterbacken, bis der **Pancake** goldbraun ist und der **Bacon** knusprig wird.



### 3. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Wer mag, kann den **Apfel** auch schälen. **Ca. ¼ der Apfelscheiben** mit dem **Dressing** vermengen, den **Rest** für Schritt 5 aufbewahren.



### 6. Fertigstellen & servieren

Ggf. das **Baconfett** in die Pfanne geben. Den Vorgang mit dem **restlichen Teig** wiederholen, um **4 Pancakes** zu erhalten. Die **Pancakes** mit einem sauberen Küchentuch bedeckt warmhalten. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pancakes** nach Belieben mit etwas Honig beträufeln und mit dem **Salat** belegt oder aufgerollt servieren.