

MARLEY SPOON



Niederländische Bacon-Apfel-Pancakes

mit würzigem Apfelsalat



30-40min



4 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

- 300g Weizenmehl²
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Bio-Eier¹
- 2 Äpfel
- 2 Pck. Baconscheiben
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 400ml Milch³
- 70g Butter³
- 1EL Honig
- ¼TL Senf⁴
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen
- 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 681kcal, Fett 33.1g, Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 23.5g



1. Teig zubereiten

Das **Mehl**, das **Backpulver**, 1TL Zucker sowie ½TL Salz in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. 2EL Butter in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf schmelzen. Dann die Butter, die **Eier**, 400ml Milch und 100ml warmes Wasser mit der **Mehlmischung** vermengen. Den **Teig** mindestens 10Min. ruhen lassen, damit er dickflüssiger wird.



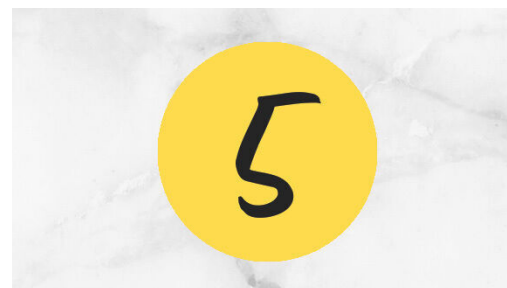
4. Bacon anbraten

Zwei mittelgroße Pfannen 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 den Pfannen wischen.



2. Dressing zubereiten

In der Zwischenzeit 2EL Olivenöl, 1EL Essig, 1EL Honig, ¼TL Senf sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel zu einem **Dressing** verrühren und beiseitestellen.



5. Pancakes backen

In den Pfannen jeweils 1TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Je ⅓ **des Teigs** in jede Pfanne geben, sodass die Böden gleichmäßig bedeckt sind. Sofort **einige Bacon- und Apfelscheiben** fest in die **Teige** drücken und ca. 2Min. backen. Wenden und 1-2Min. weiterbacken, bis die **Pancakes** goldbraun sind und der **Bacon** knusprig wird.



3. Apfel schneiden

Die **Äpfel** 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 Pfannen geben. Den Vorgang mit dem **restlichen Teig** wiederholen, um **8 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.