



Niederländische Bacon-Apfel-Pancakes

mit würzigem Apfelsalat



ca. 30min



2 Portionen

Pfannkuchen begeistern Groß und Klein - und sind weit mehr als nur Frühstück oder Dessert. Mit unseren herzhaft-süßen Bacon-Apfel-Pancakes interpretieren wir den Klassiker neu: knuspriger Bacon trifft auf feine Apfelnoten, die sich nicht nur auf den Pancakes entfalten, sondern auch im frischen Feldsalat wiederfinden. Eine harmonische Komposition - nahrhaft, raffiniert und niederländisch inspiriert. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Apfel
- 1 Pck. Baconscheiben
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Schneebeesen
- 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 746kcal, Fett 39.8g, Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 23.6g



1. Teig zubereiten

Das **Mehl**, die **½ des Backpulvers**, ½TL Zucker und 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 etwas andickt.



4. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze portionsweise auf jeder Seite 1-2Min. anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. **Tipp:** Den **Bacon** nicht vollständig durchbraten, sondern nur das Fett etwas auslassen. Das **Baconfett** in eine kleine Schüssel geben und, falls nötig, verbrannte **Baconreste** aus der Pfanne wischen.



2. Dressing zubereiten

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



5. Pancakes backen

In der Pfanne 1TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. **¼ des Teigs** in die Pfanne geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Sofort **einige Bacon- und Apfelscheiben** in den **Teig** drücken und den **Pancake** ca. 2Min. backen. Dann wenden und 1-2Min. weiterbacken, bis der **Pancake** goldbraun und der **Bacon** knusprig ist.



3. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann den **Apfel** vorher schälen. Ca. **¼ der Apfelscheiben** mit dem **Dressing** vermengen, die **übrigen Apfelscheiben** beiseitelegen.



6. Fertigstellen & servieren

Den Vorgang mit dem **restlichen Teig** wiederholen und insgesamt **4 Pancakes** ausbacken, dabei nach Bedarf etwas **Baconfett** in die Pfanne geben. Die fertigen **Pancakes** mit einem sauberen Küchentuch bedeckt warmhalten. Den **Salat** mit dem **Dressing** mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pancakes** nach Belieben mit etwas Honig beträufeln und mit dem **Salat** servieren.