



Niederländische Bacon-Apfel-Pancakes

mit würzigem Apfelsalat



30-40min



4 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

- 300g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Bio-Eier ¹
- 2 Äpfel
- 2 Pck. Baconscheiben
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 400ml Milch ³
- 70g Butter ³
- 1EL Honig
- ¼TL Senf ⁴
- 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 746kcal, Fett 39.8g, Kohlenhydrate 73.9g, Eiweiß 23.6g



1. Teig zubereiten

Das **Mehl**, das **Backpulver**, 1TL Zucker und 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 etwas andickt.



2. Dressing zubereiten

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



3. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** 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.



4. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** in zwei mittelgroßen Pfannen 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.



5. Pancakes backen

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



6. Fertigstellen & servieren

Den Vorgang mit dem **restlichen Teig** wiederholen und insgesamt **8 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.