

Herzhafter Allrounder: Speck-Pfannkuchen mit Apfelspalten

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

4 Eier
200 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
200 ml Milch
1 Apfel
150 g Räucherspeck
5 Zweig(e) Thymian
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
Butterschmalz

In meiner Nachbarschaft gibt es jede Menge Cafés und Bistros, in denen du quasi rund um die Uhr was zu essen bekommst. [Schnelle Suppe](#), satter [Burger](#) und wenn noch Platz ist: [Cheesecake nach New Yorker Vorbild](#) – ein Wunder, dass ich mich nicht schon kugelrund gefuttert habe.

Vor allem mit Blick auf mein absolutes Lieblingsfrühstück für gemütliche Sonntage: Buttrige, heiße Speckpfannkuchen. Gibt's im Laden an der Ecke. Doch an manchen Sonntagen ist der Pyjama zu gemütlich, um ihn gegen gesellschaftsfähige Kleidung auszutauschen. An solchen Sonntagen hau ich die speckigen Pfannkuchen in die eigene Pfanne und pack dabei gleich noch Apfelspalten und Thymian dazu.

Und weißt du was? Das Ganze schmeckt nicht nur morgens kurz nach 9, sondern auch als leckeres Feierabend-Gericht.

- 1 -

Speck würfeln. Thymianblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Mehl mit Backpulver vermischen. Apfel entkernen und in schmale Spalten schneiden.

- 2 -

Eier und Milch verquirlen. Mehlmischung dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Mit Thymian, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Speck in einer heißen Pfanne 2-3 Minuten kross anbraten. Auf einen Teller geben und beiseitestellen.

- 4 -

1 EL Butterschmalz in derselben Pfanne erhitzen und 1 Portion Apfelspalten von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Mit etwas Speck bestreuen und 1 Portion Teig bedecken. Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten von jeder Seite ausbacken. Restliche Zutaten auf dieselbe Weise verarbeiten.