

Applepancake mal anders

(Eigenkreation)

4 Eier, 4 EL Zucker, 1 TL Vanillezucker mit dem Mixer oder der Küchenmaschine schaumig schlagen - 3 EL Margarine oder Butter dazu geben und weiterrühren - 300 g Mehl hinzugeben vermengen und 3 - 4 EL Milch verrühren, so dass ein cremiger Teig entsteht.

Diesen in die eingefettete stilvolle Ofenhexe füllen

*In der Zwischenzeit 2 große Äpfel oder 3 kleinere schälen , entkernen und in Spalten schneiden - auf bzw. in den Teig drücken.
Obenauf 2 EL Rohrzucker verteilen (oder Zimtzucker)*

In den auf 160° C geheizten Backofen schieben und ca. 35 - 40 Minuten backen lassen.

Dazu habe ich eine Eierlikörcreme gemacht:

200 g Sahne mit Sahnesteif steifschlagen

ca. 200 ml Eierlikör untermengen - 450 g griechischer Joghurt (10 %) und 100 g Zucker unterheben - solange in den Kühlschrank stellen, bis der Applepancake fertig ist.

Die Ränder lösen und aus der Ofenhexe auf ein Kuchengitter stürzen und sofort wieder umdrehen - in Portionen schneiden und mit der Eierlikörcreme servieren -

schmeckt köstlich