

# Apfelpancakes mit Haselnüssen

Zeit gesamt  
50min



Zubereitungszeit  
50min



Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	5 St.
Butter	1 EL
Honig	1 EL
Haselnusskerne, gemahlen	150 g
Kokosnussöl	4 TL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Eier	8 St.
Öl	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/  
Pürierstab

1. 4 Äpfel waschen, vierteln, Kerne entfernen und grob würfeln. In einem Topf Butter bei mittlerer Stufe erhitzen und Honig ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Die Apfelstücke dazugeben und zugedeckt ca. 15 Min. garen. Masse grob pürieren.
2. In einer Schüssel Haselnüsse, Kokosnussöl, Mehl, Eier und 150 g vom Apfelmus zusammen verrühren. Den restlichen Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in sehr feine Scheiben schneiden, unter den Teig heben.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einer Schöpfkelle ein Viertel des Teiges zu ca. 10 cm großen Fladen verteilen und ca. 6 Min. auf einer Seite backen, dann vorsichtig wenden und noch etwa 3 Min. goldbraun backen.
4. Auf diese Weise nach und nach 12–16 Pancakes ausbacken. Zusammen mit dem restlichen Apfelmus auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	649 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	44 g