Apfelpfannkuchen
Paen Khek Aeppeun

Apfelpfannkuchen nach thailändischer Art sind eine köstliche Fusion aus westlichen und thailändischen Aromen. Diese Pfannkuchen werden oft mit Kokosmilch und Palmzucker zubereitet, was ihnen eine besondere Note verleiht.
Diese Apfelpfannkuchen sind eine wunderbare Kombination aus süßen und exotischen Aromen und eignen sich perfekt für ein besonderes Frühstück oder Dessert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

8 Apfel
2 Orange(n)
50 g Zucker
500 ml Milch
5 Ei(er)
6 EL Milch
1 EL Reiswein
2 EL brauner Zucker
15 g Vanillezucker
½ Zitrone(n)
125 g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Zimt

Vorbereitung

Die Äpfel schälen und würfeln. Die Orangenschale abreiben, die Orangen ebenfalls schälen und würfeln. Mit den Äpfeln vermischen und mit Zucker bestreuen. Die Schale der halben Zitrone abreiben.

Zubereitung

Aus Milch, Eiern, Reiswein, Mehl, Vanillinzucker und Zucker sowie der abgeriebenen Orangen- und Zitronenschale einen Teig anrühren und die Fruchtmischung hineingeben. Sodann in einer Pfanne ein Viertel der Buttermenge erhitzen, ein Viertel der Masse hineingeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten stocken lassen. Wenden und die zweite Seite 5 Minuten lang bei starker Hitze hellbraun backen. Warmstellen und noch drei weitere Pfannkuchen auf dieselbe Weise backen. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren oder mit etwas zusätzlichem Palmzucker oder Kokosraspeln bestreuen.

© 2026 coquina.de