



# **Pfannkuchen gefüllt mit Apfel-Honig-Creme und gerösteten Walnüssen**

## **Zutaten**

### Pfannkuchenteig

3 Eier  
150 g Weizenmehl  
250 ml Milch  
1 Prise Salz  
Rapsöl zum Braten

### Apfel-Honig-Creme

250 g Frischkäse  
1 kleiner Apfel  
1 EL Butter  
2 TL Honig  
2 TL Walnüsse, gehackt und geröstet

## **Zubereitung**

Zutaten für die Pfannkuchen in einer Schüssel miteinander verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander dünne Pfannkuchen ausbacken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Creme den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in einer Pfanne mit Butter 2 - 3 Minuten anbraten. Anschließend die Apfelwürfel noch heiß mit Honig und Frischkäse vermengen.

Nun die Pfannkuchen nacheinander mit der Apfel-Frischkäse-Creme bestreichen und mit gehackten Walnüssen belegen. Die Pfannkuchen aufrollen und straff in Klarsichtfolie wickeln. Die Enden der Klarsichtfolie eindrehen und so dem Pfannkuchen Festigkeit geben. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen. Dann aus der Folie wickeln und quer in mundgerechte Stücke schneiden. Vor dem Servieren sollten die Pfannkuchen wieder Zimmertemperatur bekommen.

**Mein Tipp:** Die gefüllten Pfannkuchen kann mehr sehr gut auch am Vortag vorbereiten. Sie halten 1-2 Tage eingewickelt in Folie im Kühlschrank.