



Rezepte

Dessert

Apfelnockerln mit Vanillesauce

- 4 Personen -

1 Teig:

- 100 gr. Mehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 10 gr Butter
- 25ml Milch
- 1 TL Zimt
- 250 gr. Äpfel
(z.B. Jonathan o. Cox Orange)
- $\frac{3}{4}$ Apfelsaft

Sauce:

- 175 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
- 1 Ei
- 1 EL Zucker

Garnitur:

- Puderzucker
- Zimt
- Minzeblättchen

Das Mehl sieben, mit Ei, Eigelb, zerlassener Butter, Milch und Zimt zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Dann 15 Minuten quellen lassen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, die Äpfel fein würfeln und unter den Teig ziehen, Den Apfelsaft aufkochen. Mit 2 Teelöffeln Nockerln von der Apfel-Teig-Mischung abstechen, vorsichtig in den Saft geben und in 4 Minuten auf kleiner Flamme gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen. Für die Vanillesauce die Milch mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote kurz aufkochen und beiseite stellen. Das Ei mit dem Zucker schaumig rühren. Die heiße Milch unter ständigem rühren zur Eimasse gießen wieder in den Topf geben und bei mittlerer Hitze so abschlagen, bis die Sauce andickt und einen Kochlöffel mit einem feinen Film überzieht. Die Sauce darf aber auf keinen Fall kochen. Den Rand eines Tellers mit Puderzucker bestäuben. Ein paar Nockerln in die Tellermitte legen und zur Hälfte mit der Sauce überziehen. Etwas Zimt über die Saucestäuben und mit 1 Minzeblatt garnieren.



Rezepte

Dessert

Karamelisierter Apfelpfannkuchen

- 4 Personen -

- 80 gr. Mehl, 2 El Zucker
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)
- 1 Msp. Backpulver, 1 Prise Salz
- 3 El Milch
- 2 Eier
- 3 El Butter, flüssig
- 3 feste Äpfel
- 1 El Butter
- 4 El Zucker
- etwas Calvados
- evtl. Puderzucker

Mehl, Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Backpulver, Salz, Milch, Eier und Butter in eine Schüssel geben und verquirlen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Die Butter in einer gusseisernen Pfanne erhitzen, ¼ der Apfelspalten kreisförmig in die Pfanne geben und ¼ des Pfannkuchenteiges ganz dünn darübergießen.

Das Ganze etwa 5 Minuten im auf 200° C vorgeheizten Ofen oder bei geringer Hitze auf dem Herd garen.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, den Pfannkuchen etwas zur Seite schieben, 1Eßlöffel Zucker darunterstreuen, diesen durch Schütteln in der Pfanne verteilen und im Ofen oder auf dem Herd karamelisieren lassen.

Den Pfannkuchen umgedreht auf einen Teller geben, mit Calvados beträufeln und sofort reservieren. Evtl. Puderzucker darüberstäuben.

Weitere 3 Pfannkuchen backen.

Dazu passt Vanilleeis.