


Muntermacher-Pancakes

 ca. 25 Minuten

 Für 4 Personen



Zutaten

4 kleine Äpfel

30 g brauner Zucker

4 Eier

150 g Saure Sahne

1 Prise Salz

2 TL Butter

50 g grob gehackte
Walnüsse

4 EL Grafschafter Obstwiese
Apfelkraut

100 g Mehl

3 EL Butter

Zubereitung

Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und die Äpfel in ca. einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Butter erhitzen und die Apfelscheiben ca. fünf Minuten von beiden Seiten braten. Braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen, Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

In einer zweiten Schüssel Eigelbe, Graftschafter Obstwiese Apfelkraut und Saure Sahne schaumig schlagen. Mehl und Salz zugeben und den Teig glatt rühren. Ein Drittel des Eischnees langsam untermischen und den Rest unterheben. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, aus jeweils ca. 3-4 Esslöffel Teig goldbraune Pancakes backen und warm stellen bis der Teig aufgebraucht ist.

Pancakes mit den Apfelringen und Walnüssen und nach Wunsch Vanillejoghurt servieren.

kj/kcal: 2169 / 518