

Palatschinken mit warmem Apfel-Salat

Für 2 Personen

2 Äpfel	150 g Mehl	50 ml Sahne
175 ml Milch	200 ml Wasser	2 Eier
1,5 EL Butter	1 Zitrone	2 EL Ahornsirup
1 EL Semmelbrösel	1 EL Rosinen	25 g Mandeln, gehackt
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosinen in Wasser einweichen. Für den Teig die Eier trennen. Das Mehl mit der Sahne, dem Wasser, der Milch, den Eigelb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und quellen lassen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben, so dass etwa ein halber Esslöffel entsteht. Die Rosinen mit dem Einweichwasser und dem Zitronenabrieb zu den Äpfeln geben und etwa drei Minuten mitköcheln. Anschließend vom Herd nehmen und warm stellen. Die Semmelbrösel mit den Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. In einer beschichteten Pfanne die restliche Butter erhitzen, nacheinander zwei dünne Palatschinken aus dem Teig ausbacken. Die fertigen Palatschinken im Backofen warm halten. Die Palatschinken mit dem Apfelsalat auf Tellern anrichten, mit der gerösteten Mandel-Bröselmischung und dem Ahornsirup servieren.

Hartmut Götz am 01. Oktober 2009