

Pfannkuchlein mit glasierten Calvados-Äpfeln

Für zwei Personen

150 g Boskoop-Äpfel	1 Ei	1 EL Rosinen
80 g Mehl	35 g Zucker	50 g Butter
120 ml Milch	2 EL Apfelsaft	2 EL Calvados
Butter, Salz	Puderzucker	

25 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Ei, einer Prise Salz und der Milch zu der geschmolzenen Butter geben. 20 Gramm Zucker hinzugeben und gut vermengen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin goldgelb backen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den verbliebenen Zucker darin karamellisieren. Die Apfelstücke und die Rosinen hineingeben. Mit dem Calvados und dem Apfelsaft auffüllen und einige Minuten einkochen lassen. Den Pfannkuchen mit den Äpfeln und etwas Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Hans-Peter Gatzweiler am 04. April 2013