

Schaum-Pfannkuchen mit Zimt-Äpfeln

Für zwei Personen

Für die Schaumpfannkuchen:

| | | |
|-----------------|--------------|-------------------|
| 1 Zitrone | 2 Eier | 2 EL Mehl |
| 2 TL Zucker | 100 ml Milch | Salz, Puderzucker |
| Mandelblättchen | | |

Für die Zimtäpfel:

| | | |
|-----------------|--------------|-------------|
| 1 Apfel | 1 EL Zucker | 1 EL Butter |
| 1 Vanilleschote | 1 Zimtstange | |

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, die Äpfel hinzugeben und im Karamell schwenken, sodass sich dieser löst. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zimtstange reiben. Die Butter zu den Äpfeln geben, die Hälfte des Vanillemarkes hinzugeben und mit Zimt überstreuen. Die Äpfel in dem Sud garen. Für den Pfannkuchenteig die Eier trennen. Das Eiweiß und Eigelb je in ein hohes, schmales Gefäß geben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Teelöffel Zucker zu Eischnee aufschlagen. Die Eigelbe ebenfalls mit einem Teelöffel Zucker aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse hellgelb, voluminös und cremig geworden ist. Das restliche Vanillemark dazugeben. Die Milch und das Mehl dazugeben, bis alles einen glatten Teig ergibt. Anschließend den Eischnee Stück für Stück unter den Teig heben. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und untermengen. Den Pfannkuchenteig über die Äpfel gießen, auf dem Herd stocken lassen und in den Backofen geben. Den Schaumpfannkuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen und von der anderen Seite nochmals in der Pfanne braten. Den Schaumpfannkuchen mit Zimt-Äpfeln auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, die Mandelblättchen darüberstreuen und servieren.

Stephan Knoche am 10. Dezember 2014