

# Palatschinken mit Marillen-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für den Palatschinken:**

100 g Mehl	2 EL Zucker	2 Eier
200 ml Milch	Pflanzenöl	Salz

**Für das Kompott:**

200 g frische Aprikosen	100 g Zucker	100 ml Orangensaft
40 ml Marillenschnaps	50 g Butter	

**Für die Garnitur:**

3 Physalis	3 Zweige Minze	Puderzucker
------------	----------------	-------------

Für die Palatschinken Eier aufschlagen, trennen und Eigelb mit Zucker und Milch verquirlen. Nach und nach Mehl durch ein Sieb dazu geben. Mit Salz abschmecken. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Teig portionsweise in einer Pfanne mit Öl zu Palatschinken ausbacken. Für das Kompott Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Butter hinzugeben und mit Orangensaft ablöschen. Aprikosen würfeln und dazugeben. Alles gut einköcheln lassen. Marillenschnaps hineingeben und flambieren.

Marillenkompott in Palatschinken einrollen, auf Tellern anrichten, mit Physalis, Minze und Puderzucker garnieren und servieren.

Christian Fuchs am 18. Februar 2016