

Gefüllte Dinkel-Palatschinken, Apfel-Schaum, Zwetschgen

Für zwei Personen

Für die Dinkel-Palatschinken:

125 ml Milch	1 Ei	60 g Dinkel-Vollkornmehl
70 g Weizenmehl	40 ml Sodawasser	Butterschmalz
1 TL Kristallzucker	1 Prise Salz	

Für die Walnussfülle:

100 g geriebene Walnüsse	60 ml Milch	1 Vanilleschote
3 EL Rum	25 g Zucker	1 Prise Salz

Für die Rotwein-Zwetschgen:

500 g frische Zwetschgen	250 ml Rotwein	3 EL Rum
200 g Zucker	2 Nelken	1 Msp. Zimt

Für das Rahm-Eis:

375 ml Sauerrahm	95 ml Mascarpone	100 g Puderzucker
1 Zitrone		

Für den Zimt-Apfel-Schaum:

3 Eier	150 ml ungesüßter Apfelsaft	2 TL gemahlener Zimt
30 g Zucker		

Für die Dinkel-Palatschinken:

Die Milch mit Dinkel-Vollkornmehl, Weizenmehl, Ei, Zucker und Salz vermischen und durchziehen lassen. Etwas Sodawasser einarbeiten.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und dünne Palatschinke backen.

Für die Walnussfülle:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen.

Milch mit Zucker, Vanillemark und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen, und die geriebenen Nüsse und den Rum einrühren.

Für die Rotwein-Zwetschgen:

Zwetschgen waschen und halbieren. Rotwein mit Zucker und Nelken aufkochen, Zwetschgen dazugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Rum und Zimt abschmecken.

Für das Rahm-Eis:

Zitronenschale abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Sauerrahm mit Puderzucker und Mascarpone verrühren. Zitronensaft und Abrieb in die Masse rühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Zimt-Apfel-Schaum:

Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker, Zimt und Apfelsaft in eine hitzebeständige Schüssel geben. Mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Lentsch am 23. November 2020