

# Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Eis und Haselnuss-Brösel

## Für zwei Personen

### Für das Zimteis:

4 Eier	400 ml Sahne	800 ml Milch
180 g Zucker	2 TL Johannisbrotkernmehl	25 g gemahlener Zimt

### Für den Apfelpfannkuchen:

2 Äpfel	1 Zitrone	4 Eier
Butter	375 ml Milch	125 ml Sprudelwasser
250 g Weizenmehl	1 Päck. Vanille-Zucker	1 TL gemahlener Zimt
1 TL Zucker	1 Prise Salz	

### Für die Haselnussbrösel:

25 g Haselnüsse	1 Scheibe Weizentost	20 g Butter
-----------------	----------------------	-------------

### Für das Zimteis:

Die Eier aufschlagen und trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen.

Johannisbrotkernmehl in die Milch einrühren und diese dann nach und nach mit der Ei-Zucker-Masse vermischen. Das Eiweiß anderweitig verwenden. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Dann Zimtpulver unterrühren. Für mindestens 30 Minuten in die Eismaschine geben.

### Für den Apfelpfannkuchen:

Zitrone waschen, halbieren, den Saft auspressen und auffangen.

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden, anschließend in eine Schüssel geben und mit etwas Wasser und Zitronensaft bedecken. Mehl, Vanillezucker, Eier, Milch, Sprudelwasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren und ca. 20 Minuten kühl stellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Teig in die Pfanne laufen lassen, sodass der Pfannenboden bedeckt ist. Solange der Teig noch flüssig ist, Apfelscheiben darauf verteilen.

Sobald sich der Pfannkuchen vom Boden lösen lässt umdrehen und von der anderen Seite noch eine Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zimt und Zucker bestreuen.

### Für die Haselnussbrösel:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Toastbrot von der Rinde befreien und zusammen mit den Haselnüssen in einem Multizerkleinerer fein hacken.

Haselnüsse und Brotbrösel in die Pfanne geben und goldbraun anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alissa Scheunemann am 28. März 2022