

Reibekuchen mit Apfelkompott, Crêpe mit Zimt und Zucker

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

500 g große mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
2 EL Mehl	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Apfelkompott:

400 g Boskoop-Äpfel	1 Zitrone	2 EL Weißwein
1 Zimtstange	2 EL Rohrzucker	

Für die Crêpes:

2 Eier	300 ml Milch	160 g Mehl
25 g Zucker + 5 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker	½ EL Zimt
Öl (zum Ausbacken)	1 Prise Salz	

Für den Hot Orange Aperitivo:

1 Orange	200 ml Weißwein	100 ml bitter Aperitivo
200 ml Apfelsaft	1 Prise Zimt	

Für die Reibekuchen:

Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Küchenmaschine oder Reibe grob raspeln. Die Flüssigkeit gut ausdrücken.

Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Kartoffeln mit Zwiebeln, Ei und Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und mit der Schöpfkelle einen großen Klecks Kartoffelteig hineingeben, etwas plattdrücken. Sobald die Ränder knusprig werden, mit dem Pfannenwender wenden und weitere 2 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen. Fertige Reibekuchen auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Für das Apfelkompott:

Zitrone halbieren und pressen. Äpfel waschen, schälen, vierteln und in 1 cm breite Stücke schneiden. Apfelstücke mit 2 EL Zitronensaft, Weißwein und 2 EL Wasser in den Topf geben. Zimtstange und Rohrzucker dazugeben. Kurz aufkochen und bei milder Hitze 15-20 Minuten weich dünsten.

Für die Crêpes:

Eier mit dem Handmixer schaumig aufschlagen. 25 g Zucker und Vanillezucker sowie eine Prise Salz dazugeben. Mehl und Milch abwechselnd dazugeben und alles gut verrühren. 1 TL Öl unterrühren.

Pfanne mit Öl einpinseln und erhitzen. Eine halbe Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und mit dem Crêpe-Holzschieber in der gesamten Pfanne verstreichen. Nach ca. 1 Minute backen einmal wenden, Zimt und Zucker drauf streuen und nach 30 Sekunden nach Belieben zusammenlegen. Mit dem restlichen Teig fortfahren.

Für den Hot Orange Aperitivo:

Orange waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Orange mit dem Weißwein, Apfelsaft und Bitter Aperitivo in einen Topf geben und erwärmen (nicht kochen). Zimt dazugeben. Jeweils eine Scheibe Orange in ein Glas geben und das Getränk eingießen.

Tanita Erski am 06. Dezember 2022