

Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Eis

Für 4 Personen

Für das Zimteis:

350 ml Milch	350 g Sahne	2 Stangen Zimt
6 Eigelbe	100 g Zucker	50 g Traubenzucker
1 Prise Salz		

Für die Apfelpfannkuchen:

3 Äpfel (z. B. Boskoop)	1-2 TL Zitronensaft	150 g Mehl
2 Eier	250 ml Milch	40 g Zucker
Zimt	1 Prise Salz	4 EL Butter

Für das Zimteis:

Milch, Sahne und Zimtstangen aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Eigelbe mit Zucker und Traubenzucker hellcremig rühren, Sahnemilch durch ein Sieb unter die Eimasse rühren. Alles zurück in den Topf geben und unter rühren erwärmen, bis die Masse beginnt cremig zu werden. Danach in eine gefriergeeignete Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Anschließend die Crème in einer Eismaschine zubereiten oder mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit ein cremige Eis entsteht.

Für die Pfannkuchen:

Die Äpfel waschen und trockenreiben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zitronensaft darüber träufeln, abdecken und beiseite stellen. Mehl, Eier, Milch und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Mit etwas Zimt und 1 Prise Salz würzen. Die Apfelwürfel untermischen. Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig ca. 8 goldbraune Pfannkuchen backen. Herausnehmen. Je zwei Pfannkuchen mit etwas Zimteis anrichten.

Sören Anders 18. Januar 2013