

Apfel-Palatschinken à la Irmgard

Für zwei Personen

Für die Apfel-Palatschinken:

4 Äpfel	1 Ei (M)	125 ml Milch
40 g Butter	70 g Mehl	30 g Zucker
15 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz

Für die Vanillesauce:

2 Eier	50 ml Milch	1 Vanilleschote
40 g Zucker		

Für die Garnitur:

1 Apfel	2 Kugeln Vanilleeis	Melisse
---------	---------------------	---------

Für die Apfel-Palatschinken:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Gesamte Butter schmelzen. Mehl, Milch, Ei, Zucker und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben. 30 g flüssige Butter zufügen. Den Teig mit einem Mixstab glatt mixen, sodass keine Klumpen mehr enthalten sind.

Eine Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) mit der übrigen geschmolzenen Butter ausreiben. $\frac{1}{2}$ TL Zucker gleichmäßig darauf verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Für eine Palatschinke (1 Portion) die Hälfte eines Apfels rosettenförmig in die warme Pfanne auslegen. Die Hälfte des Pfannkuchenteiges über die Äpfel gießen, sodass alle Äpfel vom Teig bedeckt sind. Auf dem warmen Herd kurz stocken lassen.

Den Pfannkuchen danach einige Minuten mit der Pfanne in den Ofen schieben. Der Teig sollte danach gut durchgebacken sein. Anschließend aus dem Ofen nehmen und bei geringer Hitze auf den Herd stellen. Kalte Butterstücke am Rand der Palatschinke hineingeben, damit sich der Pfannkuchen gut löst. Auf der Unterseite bräunen lassen und zum Schluss vorsichtig auf einen Teller stürzen.

Für die Vanillesauce:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben, erwärmen und bei geringer Hitze wie bei einer Zabaione schaumig schlagen.

Für die Garnitur:

Apfel waschen, trockentupfen und ringelförmig schälen. Melisse abbrausen und trockenwedeln. Palatschinken auf Tellern anrichten und mit Vanillesauce begießen.

Jeweils eine Kugel Vanilleeis dazugeben, mit Melisse und Apfelschale garnieren und servieren.

Johann Lafer am 11. Mai 2020