

Würzige Äpfel mit Walnuss auf Schlägler Bio Roggen Palatschinken

Zutaten:

Für die Palatschinke

3 EL Roggenmehl
Vanillezucker
Zitronenschale
2 Eier
1/8 l Milch

Für die Äpfel

2 Äpfel
Walnüsse
2 EL Zucker
Zitronensaft und Orangensaft
1 EL Butter
½ Vanilleschote
1 Zucke Sternanis
1 Scheibe Ingwer
½ Stange Zimt
2 Nelken
(Gewürze wahlweise auch in Pulver)



Zubereitung:

Äpfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren und die Äpfel hinzufügen. Mit Zitronen und Orangensaft ablöschen und Butter schmelzen lassen. Gewürze mit den gehackten Walnüssen begeben und ein paar Minuten mitziehen lassen. Danach falls ganze Gewürze diese wieder entfernen. Nach belieben mit Honig oder Zucker noch abschmecken.

Palatschinken:

Das Mehl mit der geriebenen Zitronenschale und dem Vanillezucker rasch einrühren. Danach die Eier einrühren. Die Masse kurz rasten lassen.

Eine Pfanne erhitzen und die Palatschinken herausbacken.

Die Palatschinken in einer Schüssel anrichten mit Äpfel-Walnuss Mischung nappieren.