

Pfannkuchen mit Cranberry-Apfelmus

Etwas Besonderes: ein süßes Hauptgericht für Schleckermäuler

2 Personen

Pfannkuchenteig (Eierkuchen)

100 g	Weizenmehl
30 g	Zucker
2	Eier
1/4 L	Milch oder Wasser

Fett zum Braten

Salz

Cranberry-Apfelmus

500 g	säuerliche Äpfel
120 g	Cranberry, getrocknete Beeren
1	Bio-Zitrone
50 g	brauner Zucker
100 ml	Apfelsaft
1	Stück Ingwer (ca. 10 g)



Pfannkuchenteig:

Mehl, Zucker, Eier und Salz verrühren. Danach vorsichtig die Milch bzw. Wasser zugeben und kräftig rühren, damit der Teig nicht klumpt. 10 bis 20 Minuten quellen lassen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und reiben. Äpfel und Ingwer zusammen mit dem Apfelsaft aufkochen und ca. 12 Minuten weich köcheln.

Zucker hinzufügen (mehr oder weniger, je nach nach Geschmack). Zitrone waschen, den Abrieb und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Wenn die Äpfel weich sind, mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern, Cranberry-Beeren hinzufügen, kurz mitkochen. Topf vom Herd nehmen und das Apfelmus etwas abkühlen lassen.

Für den Pfannkuchen etwa 1 Esslöffel Öl in der Pfanne heiß werden lassen und durch Schwenken verteilen. 4 EL Eierkuchenteig in die Pfanne geben, ebenfalls verteilen und zugedeckt backen, bis sich der Teig an den Rändern leicht hochbiegt. Wenden und bei schwacher bis mittlerer Hitze fertig backen.

Mit den anderen Pfannkuchen ebenso verfahren, die fertigen im Backofen bei 50 Grad warm halten. Immer nur wenig Öl in die Pfanne geben.

Den Cranberry-Apfelmus mit bzw. auf den Pfannkuchen servieren.

Zubereitungszeit 40 Min.

vegetarisch