

Gerhardts Rezept des Monats

Karamalisierte Apfelpfannkuchen mit Walnusseis

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Pfannkuchenteig verrühren und eine $\frac{3}{4}$ Stunde kalt stellen.
2. Anschließend in der Pfanne dünne Pfannkuchen backen.
3. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Apfelscheiben auf die Pfannkuchen legen und mit Zucker bestreuen.
5. Unter dem Backofen-Grill den Zucker karamelisieren lassen.
6. Den Apfelschnaps darüber träufeln.
7. Pro Portion mit einer Kugel Walnusseis garnieren.

Zutaten für 4 Personen

Für den Pfannkuchenteig:

90 g Mehl
170 ml Milch
1 Ei
1 TL Öl
Mark einer halben
Vanilleschote
1 EL Zucker

Sonstiges:

2 Äpfel
Zucker
Walnusseis (TK)
4 cl Apfelschnaps

Gerhardts Weinempfehlung

Apfel- und Karamelaromen prägen dieses Dessert. Die wahrnehmbare Süße wird noch durch das Walnusseis unterstrichen. Edelsüße Auslesen stellen eine harmonische Ergänzung dar.

