

TIPP: Alternativ können Sie die Gewürzäpfel auch zu leckerem Apfelmus verarbeiten.



Pfannkuchen mit Gewürzäpfeln und Haselnusseis

Für 10 Pfannkuchen:

10 Pfannkuchen, Art. 1367

10 Gewürzäpfel

Saft von 1 Orange

Orangenschale

Etwas Zitronensaft

2 Vanilleschote

2 Sternanis

2 Msp. Zimt

2 cm Ingwer

1 TL Piment d'Espelette

4 EL Puderzucker

- 1 Die Gewürzäpfel schälen, entkernen und vierteln. Den Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Zitrone und Orange auspressen und die Schale zur Seite stellen. Anschliessend etwas Butter in der Pfanne erhitzen, den Puderzucker karamellisieren, dann die Gewürzäpfel hinzugeben und kurz anrösten. Anschliessend mit dem Zitronen- und Orangensaft ablöschen.
- 2 Danach die Schale der Orange, Sternanis, Zimt und Ingwer hinzufügen. Dann das Mark der Vanilleschote auskratzen und samt Schote zugeben. Alles bei geringer Hitze etwas köcheln lassen.
- 3 Die Pfannkuchen entweder in der Mikrowelle 40 Sekunden bei 600 W erwärmen oder in der Pfanne langsam erhitzen. Die Pfannkuchen mit den Gewürzäpfeln und dem Haselnusseis anrichten, mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.