

von Robert Rossetti - Herbergsleiter
der Jugendherberge Ludwigsburg



Großmutter's Apfelkompott auf Buttermilchwaffeln mit Mascarponecreme, Pancake-Burger und Ruck-Zuck-Apfelküchlein

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR GROßMUTTERS APFELKOMPOTT:

750 g Äpfel (Sorte nach Belieben)
2 EL Rosinen (können bei Bedarf weggelassen werden)
1 Pck. Vanillezucker
500 ml Wasser
0,25 TL Zimt
1 Zitrone
80 g Zucker

ZUBEREITUNG:

Die Zitronenschale abreiben und zur Seite stellen, den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel gründlich waschen, schälen und entkernen. Dann in grobe Stücke schneiden. In einem großen Topf das Wasser mit dem Vanillezucker, dem Zimt, der Zitronenschale, dem Zucker, dem Zitronensaft und den Rosinen aufkochen. Die Apfelstücke dazugeben und abgedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

ZUTATEN FÜR DIE BUTTERMILCHWAFFELN:

250 g weiche Butter	500 ml Buttermilch
100 g Zucker	500 g Mehl
2 Pck. Vanillezucker	2 gestrichene TL Backpulver
1 Prise Salz	evtl. Fett für das Waffeleisen
8 Eier	

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten Butter bis Eier sehr schaumig rühren. Dann die Buttermilch zugeben und ebenfalls unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Danach im Waffeleisen nacheinander wie gewohnt Waffeln ausbacken.

Großmutter's Apfelkompott auf Buttermilchwaffeln mit Mascarponecreme, Pancake-Burger und Ruck-Zuck-Apfelküchlein

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR DIE MASCARPONECREME:

250 g Mascarpone
250 g Quark
3 EL Puderzucker
125 - 250 ml Milch

ZUBEREITUNG:

Mascarpone mit Quark, Puderzucker und Milch verrühren.

ZUTATEN FÜR DIE AMERIKANISCHEN PANCAKES:

150 g Mehl	1 Pck. Backpulver
100 ml Milch	3 Eier
200 ml Naturjoghurt	1 Prise Salz
2 EL Zucker	

ZUBEREITUNG:

Die Eier zu einer schönen hellen Schaummasse verquirlen.

Milch und Naturjoghurt vermischen. Man kann auch mehr oder weniger Joghurt nehmen, je nachdem was gerade da ist. Das macht die Pancakes so richtig schön dick und saftig!

Mehl, Backpulver, Milch-Joghurt-Mischung, Salz und Zucker nach und nach zu den Eiern geben und immer schön weiter rühren. Eventuell etwas mehr Milch zufügen, wenn der Teig zu dick ist. Aber er sollte schon gut dickflüssig sein.

Die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, jeweils etwa einen TL Öl hineingeben und nacheinander den ganzen Teig zu Pancakes verbacken. Wichtig! Ganz wenig Öl verwenden und langsam, also auf mittlerer Stufe, nicht zu heiß ausbacken.

ZUSATZTIPP: RUCK-ZUCK-APFELKÜCHLEIN

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Dicke Scheiben schneiden und leicht mit Zitronensaft beträufeln. Pfanne mit reichlich Öl vorheizen. Apfelringe durch den vorbereiteten Pancaketeig ziehen und in der vorgeheizten Pfanne vorsichtig ausbacken.

Mit Apfelkompott oder Zimtzucker servieren.

GUTEN APPETIT!

