

## APPLE-PANCAKE

Dessert mit Frozen Yogurt und Beerenmix



### ZUTATEN

#### FROZEN YOGURT MIT WALNUSS-KROKANT

- etwas Butter zum Einfetten
- 110 g Rohrohrzucker
- 20 g gehackte Walnüsse
- 1 Becher Süße Sahne (200 g)
- 2 TL Brecht Bourbon-Vanillezucke
- 1 TL Brecht Apfelgewürz
- 2 Msp. Brecht Kardamom, gemahlen
- 300 g Joghurt, 3,8 % Fett
- 200 g gemischte Früchte (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
- 70 g Schwarzes Johannisbeer-Gelee oder Konfitüre
- 2 EL Wasser (frisch aufgeköcht)

#### PANCAKES

- 220 ml Buttermilch
- 2 EL Maiskeimöl
- 1 Ei
- 110 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 ½ TL Brecht Apfelgewürz
- 1 TL Brecht Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Brecht Ur-Steinsalz
- 2 Äpfel (feste Sorte wie Elstar, Boskop..)
- 1 Kuchenpalette (oder breites Messer)**
- 1 glatter Springformboden oder Backblech**

### FÜR 6 PORTIONEN

#### ZEIT

50 Minuten + 120-180 Minuten Wartezeit

#### ZUBEREITUNG

#### FROZEN YOGURT MIT WALNUSS-KROKANT

- 1.** Springformboden und eine Kuchenpalette von beiden Seiten mit Butter gut einfetten.
- 2.** 40 g Rohrohrzucker in einem kleinen Topf auf kleiner Hitze ohne Umrühren schmelzen lassen (ca. 5-10 Minuten).
- 3.** Gehackte Walnüsse hinzufügen, mit einem Holzwender rasch verrühren und sofort auf den gebutterten Springformboden geben. Mit der Kuchenpalette möglichst flach drücken und auskühlen lassen. Krokant auf eine Arbeitsfläche geben, mit einem Wellholz grob verkrümeln. Zur Seite stellen.
- 4.** Sahne mit Brecht Bourbon-Vanillezucker, Brecht Apfelgewürz und Brecht Kardamom steif schlagen.
- 5.** Joghurt mit dem restlichen Zucker vermischen und vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben. Masse in ein flaches Gefäß geben und für ca. 2-3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Ca. alle 20 Minuten mit einem Schneebesen cremig rühren. Sobald die Masse eine cremige, formbeständige Konsistenz (wie Softeis) hat, ist sie fertig. Wer eine Eismaschine hat, kann den Frozen Yogurt auch darin zubereiten.
- 6.** Beeren verlesen, vorsichtig waschen und sehr gut abtropfen lassen.

**7.** Wenn das Eis fertig ist, Gelee in einem kleinem Topf auf mittlerer Stufe mit heißem Wasser und kleinem Schneebesen glatt rühren.

## PANCAKES

**1.** Buttermilch, Öl und Ei nur sehr leicht verrühren.

**2.** Dinkelvollkornmehl mit Weinsteinbackpulver, Brecht Apfelgewürz, Brecht Bourbon-Vanillezucker und Brecht Ur-Steinsalz sieben. Buttermilch-Ei-Gemisch sehr vorsichtig unter die Mehlmischung geben. Achtung: Sehr wenig rühren, der Teig darf ruhig leicht "klumpig" sein. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

**3.** In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, trocknen, mit einem Apfelentkerner das Kerngehäuse entfernen, in ca. 3 mm Scheiben schneiden, es sollten mindestens 12 größere Scheiben entstehen.

**4.** Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, mit 1/2 TL Maiskeimöl auspinseln. Für einen Pancake eine Apfelscheibe in den Teig hineingeben, diese mit Teig umhüllen. Danach in die Pfanne geben, ca. 2-4 Minuten garen lassen, bis kleine Bläschen erscheinen und platzen, wenden und goldgelb fertig backen. Mit dem restlichen Teig weiter so verfahren. Das erneute Auspinseln der Pfanne mit Öl ist dabei nicht mehr notwendig.

**5.** Pancakes noch warm auf einem Teller mit Frozen Yogurt, den Beeren, der Gelee-Sauce und dem Walnuss-Krokant anrichten.

## TIPP

Übrig gebliebener Teig zu kleinen Pancakes ausbacken. Mit Ahornsirup und/oder etwas Butter schmecken sie sehr lecker.