Palatschinken mit Äpfeln

Ob zum Dessert oder als süßes Frühstück: Wer kann bei hauchdünnen Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln schon nein sagen? Die süße Füllung mit Mandeln und Rosinen passt perfekt zum leichten Teig. Eine Kombination, die nicht nur unglaublich gut duftet, sondern auch so lecker schmeckt, dass man immer weiter naschen möchte. Ich jedenfalls habe das Gericht während meiner Zeit in Österreich kennen und so sehr lieben gelernt, dass es bei uns auch heute noch regelmäßig auf den Tisch kommt.



Palatschinken mit Äpfeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (10 Stück): 500 Milliliter Milch | 250 Gramm Mehl | 2 Eier | 1 Prise Salz | 50 Gramm Butter | 4 Äpfel | 50 Gramm Mandelblättchen | 3 Esslöffel braunen Zucker | 20 Milliliter Rum (alternativ vier Tropfen Rum-Aroma) | 75 Gramm Rosinen | Optional: 0,5 Teelöffel Zimt



Palatschinken mit Äpfeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (25 Minuten): 1. Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. 2. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett golden rösten, dann bei Seite legen. 3. Zucker mit 25 Gramm Butter in der Pfanne schmelzen, dann die Äpfel und Rosinen darauf geben und unter gelegentlichem Schwenken braten, bis sowohl die Äpfel als auch die Rosinen leicht weich sind. 4. Rum bzw. Rumaroma und Zimt hinzugeben, kurz durchschwenken und dann warm stellen. 5. Mehl, Salz, Milch und Eier zu einem geschmeidigen Teig verrühren. 6. Ein wenig Butter in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze schmelzen. 7. Nur so viel Teig in die Pfanne geben (dabei schwenken), bis der Teig, den Boden bedeckt. 8. Sobald sich der Palatschinken vom Pfannenboden lösen lässt, wenden und goldbraun ausbacken. 9. Mandelblättchen vorsichtig mit der Apfelfüllung vermengen und mit den Palatschinken (du kannst die Palatschinken zuklappen oder aber die Äpfel darauf drapieren) servieren.

Dazu passt hervorragend: Vanillesauce! Jetzt noch mehr Desserts und weitere Rezepte mit Äpfeln entdecken!

Nährwerte/Portion: 230 Kalorien | 7,2 Gramm Fett | 44,4 Gramm Kohlenhydrate | 6,1 Gramm Eiweiß