

Pfannkuchen Rezepte

Apfelpfannkuchen Vom Blech Mit Quitten

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Obst, Apfel, Backen, Kuchen, Quitten, Pfannkuchen

		TEIG	
225 g	Mehl	100 g	Butter
1	Prise Salz	1	Ei
25 g	Zucker		etwas Eiswasser
		BELAG	
2	große Quitten	50 g	Mandelspäne
300 g	Brauner Zucker	1	Prise Zimtpulver
1	Vanilleschote; halbiert	40 g	Butter
2	große Dessertäpfel		

Vorbereiten: Die Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen. Schale in ein Mulltuch binden. Früchte vierteln. Quitten und Schale in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, 250 g Zucker und die Vanilleschote dazugeben. 25 Minuten weichdünsten. Früchte mit einem Schaumlöffel herausheben und zum Abkühlen beiseite stellen. Fruchtsaft zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze fast ganz einkochen lassen, so dass er dick und sirupartig wird.

Teig: Mehl mit Salz und Zucker auf ein großes Holzbrett sieben. Butterflöckchen draufsetzen. In der Mitte eine Mulde machen und die Eier hineingeben. Mit kühlen, eingemehlten Händen schnell einen glatten Teig kneten. Eventuell etwas Eiswasser zugeben. Eine Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten stehen lassen. Ofen auf 200 Grad C vorheizen.

Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die gedünsteten Quitten ebenfalls in Scheiben schneiden. Teig für eine Form mit 30 cm Durchmesser ausrollen. Mandeln über den Teig streuen. Äpfel und Quitten abwechselnd kreisförmig über die Mandeln schichten. Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und drüberstreuen. Butterflöckchen draufsetzen und im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen. Den fertigen Kuchen mit dem Quittensirup überziehen. Abkühlen lassen und mit oder ohne Sahne servieren.

Tipp: Quitten und Sirup am Vortag gekocht, Sirup zum Glasieren erwärmt. Schalenstreifen ohne Mulltuch in Sirup gegeben und später wieder herausgefischt. Glasieren relativ schwierig; Obstscheiben rutschen weg auf Mandelstückchen; unbedingt exakt vorgehen beim Belegen.