



PFANNKUCHEN

MIT KARAMELLÄPFELN UND -BIRNEN

DIE PFANNKUCHEN

Eier, Zucker, Backpulver, Milch, Mehl und Mark einer halben Vanilleschote gut miteinander verrühren. In einer heißen beschichteten Pfanne vier große Pfannkuchen ausbacken.

DAS KARAMELLKOMPOTT

Das Obst entkernen und in Scheiben schneiden. Dann in reichlich Wasser bissfest kochen. Abschütten und mit braunem Zucker, Zimt und dem Mark einer halben Vanilleschote in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Mit den heißen Pfannkuchen anrichten und servieren.

FÜR 4 PERSONEN

4 Eier
2 EL Zucker
1 TL Backpulver
350 ml Milch
300 g Mehl
Mark von einer Vanilleschote
1 Apfel
1 Birne
2 EL brauner Zucker
1 Messerspitze Zimt