



4 Personen



30 Minuten

Apfelpancakes mit Beerenragout



ZUTATEN

Für die Pancakes:

- 150 g "Qualität Tirol" Wieshofer's Weizenmehl Type 700
- 100 ml frische Almmilch
- 1-2 Äpfel
- 3 Goggei
- 3 EL Zucker, 1 TL Backpulver
- Modlbutter zum Herausbacken

Für das Ragout:

- 250 Früchte nach Wahl, frisch oder TK
- 1 TL Honig
- 1 EL Rum (optional)

ZUBEREITUNG

Äpfel waschen, entkernen und klein würfelig schneiden.

Die geschnittenen Äpfel mit den Eiern, Milch und Zucker gut vermischen.

Das Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unterheben.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise hineingeben.

Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun herausbacken.

In einer weiteren Pfanne die Früchte erhitzen und mit Honig und optional mit Rum verfeinern.

Noch warm mit den Pancakes servieren.