



Anitas Pfannkuchentraum

Rezept von Anita Jauering

Dessert

ZUTATEN

- 100 g Ziegencamembert
- 1 1/2 Packung Heinrichsthaler Camembert
- 3 Scheiben Bergkäse
- 8 Kräuter nach Wahl
- Tapioka Sirup
- Mehl
- Milch
- Ei
- Salz
- 3 Äpfel
- Zimt
- Zucker
- Zitronensaft
- Butter

ZUBEREITUNG

ca. 35 min

ZUBEREITUNG

Für den Pfannkuchenteig Mehl mit Milch, Ei und einer Prise Salz mit dem Schneebesen verrühren, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. 20 min ruhen lassen.

In der Zeit, wo der Teig ruht, die 3 Äpfel schneiden und schälen. In einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Zusätzlich 3 EL Wasser hinzufügen. Nach ca. 10 min Zimt, Salz, Zucker und Zitronensaft hinzugeben und mit einem Stampfer breiartig machen. Weitere 10 min köcheln lassen. Als Soße beiseitestellen.

Anschließend in einer beschichteten Pfanne etwas Butter auflösen lassen und mit einer Kelle den Pfannkuchenteig in der Pfanne verteilen. Mehrmals wenden, dass beide Seiten gebräunt sind.

Nun vom Bergkäse 3 Scheiben abschneiden, Camembert und Ziegen Camembert zerkrümeln, mit 8 Kräuter vermischen. Dann die Käsescheiben auf den Pfannkuchen legen und den zerkrümelten Camembert obendrauf. Einrollen und für 1 Minute in die Mikrowelle, sodass der Käse schmelzen kann.

Abschließend den Pfannkuchen mit der Soße im Glas auf einen Teller servieren und das Tapioka Sirup drüber träufeln. Ergibt 2 Portionen.

