

Unsplash (Beispielfoto)



Apfelblinis & Apfelkompott

Ein einfaches, sommerliches und zugleich ganzjährig passendes Gericht: Luftige Apfel-Blinis werden mit Honig-Sauerrahm, aromatischem Apfelkompott sowie Wildkräutern und Blüten serviert. Die Menge ergibt etwa **30 Blinis**.

Zutaten:

Für die Apfel-Blinis

250 ml Milch
1 EL Zucker
1 Packerl Vanillezucker
1 Packerl Backpulver
2 Eier
300 g Universalmehl
400 g Äpfel, geschält und entkernt, klein gewürfelt oder grob gerieben
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft
etwas Zitronenabrieb
1 Schuss Rum, optional
Öl zum Ausbacken
Zimt
Feinkristallzucker zum Wälzen

Für den Honig-Sauerrahm

1 Becher Sauerrahm
Honig nach Geschmack

Für das Apfelkompott

600 g Äpfel
250 ml Wasser oder Apfelsaft
2 EL Zucker

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Saft von ½ Zitrone
2 Zimtstangen
8 Gewürznelken
optional etwas frischer Ingwer
optional Zitronenverbene, fein gehackt

Zum Garnieren

Zitronenverbene
Wildkräuter, z. B. Schafgarbe oder Sauerampfer
Borretschblüten
Ringelblumenblüten
roter Klee

Zubereitung:

Teig zubereiten

Milch, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Eier, Mehl, Salz, Zitronensaft, Zitronenabrieb und nach Wunsch Rum zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Erst danach die vorbereiteten Äpfel vorsichtig unterheben.

Apfel-Blinis ausbacken

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise hineingeben und die Blinis auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Alternativ können sie auch am Grill über offenem Feuer zubereitet werden. Die noch warmen Blinis anschließend in einer Mischung aus Zimt und Feinkristallzucker wälzen.

Honig-Sauerrahm anrühren

Sauerrahm mit Honig nach Geschmack glatt verrühren und bis zum Anrichten beiseitestellen.

Apfelkompott zubereiten

Wasser oder Apfelsaft mit Zucker, Zitronensaft, Zimtstangen und Gewürznelken aufkochen. Die Äpfel dazugeben, einmal aufkochen lassen und etwa eine Minute köcheln. Danach den Topf vom Herd nehmen und das Kompott etwa zehn Minuten ziehen lassen. Wer es etwas schärfer mag, kann frischen Ingwer mitkochen. Fein gehackte Zitronenverbene passt besonders gut zum fertigen Kompott.

Anrichten

Die warmen Apfel-Blinis mit Honig-Sauerrahm anrichten und das Apfelkompott separat dazu servieren. Mit Wildkräutern und essbaren Blüten wie Borretsch, Ringelblume oder rotem Klee garnieren.