

Apfelblinis & Apfelkompott

Zutaten

Für die Apfelblinis:

- 1/4 l Milch
- 1 El Zucker
- 1 Packung Vanille Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 2 Eier
- 300 g Mehl Universal
- 400 g Äpfel klein gewürfelt oder grob gerieben (entkernt , geschält)
- Prise Salz
- Spritzer Zitronensaft
- Etwas Zitronen Abrieb
- Schuss Rum , (kann man aber auch weg lassen)

1 Becher Sauerrahm mit Honig vermengen und beiseitestellen.

Für das Apfelkompott:

- 600 g Äpfel
- 250 ml Wasser oder Apfelsaft
- 2 El Zucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 2 Stangen Zimt
- 8 Gewürznelken

Zum Garnieren:

- Zitronenverbene
- Wildkräuter
- z.B. Schafgarbe für die Verdauung
- Etwas Sauerampfer
- Blüten vom Borretsch
- Ringelblumen Blüten
- Roter Klee

Zubereitung

Apfelblinis:

Aus den Zutaten bis auf die Äpfel einen glatten geschmeidigen Teig rühren . Und dann erst die Äpfel drunter heben . In heißem Öl in der Pfanne oder am Grill auf offenem Feuer ausbacken und mit Zimt und Zucker (Feinkristallzucker) wälzen .

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“

Apfelkompott:

Die Flüssigkeit (Wasser oder Apfelsaft) mit den Aromen zum kochen bringen . Die Äpfel hinzu geben und einmal aufkochen lassen , zirka eine Minute köcheln lassen und danach 10 Minuten ziehen lassen. Wer gerne etwas Schärfe mag könnte noch etwas Ingwer hinzu geben oder auch die Zitronen Verbene fein gehackt drüber geben

Die Blinis mit dem Sauerrahm Honig anrichten und separat das Kompott anrichten . Mit Blüten und Kräutern garnieren .

Ein sommerliches Gericht , das aber auch fürs ganze Jahr geeignet ist und auch kostengünstig . Bei der Menge bekommt man zirka 30 Blinis raus.