

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Karamellisiertes Obst mit Pancakes

**Köchin: Claudia Stöckl**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 125 g Weizenmehl (glatt)
- 1 EL Kristallzucker
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

Für das karamellisierte Obst

- 2 Apfel
- 2 Birnen
- 2 EL Butter
- 50 ml Likör (z.B. Amaretto)
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 Zimtstange
- 2-3 EL Ahornsirup
- 80 ml Apfelsaft
- Salz

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Ahornsirup
- frische Beeren
- Staubzucker

### Zubereitung

**1.** Für den Teig das Weizenmehl mit dem Kristallzucker, dem Backpulver und einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Dann das Ei und die Milch hinzugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

**2.** Anschließend etwas Pflanzenöl in eine Pfanne geben und auf mittlere Stufe erhitzen. Dann je 2 EL Teig in die Pfanne geben (die Pancakes sollten etwa einen Durchmesser von 10 cm haben). Jeden Pancake zirka 2 Minuten ausbacken, bis sich kleine Bläschen bilden, dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls so lange ausbacken.

**3.** Für das karamellierte Obst die Äpfel und die Birnen schälen und vierteln. Die Butter in einer heißen Pfanne schmelzen lassen, die Früchte mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und etwa 10 Minuten anbraten.

**4.** Danach die Zimtstange hinzufügen, mit dem Likör ablöschen und den Ahornsirup angießen. Nun weitere 10 Minuten köcheln lassen und mit der gemahlene Vanille verfeinern.

**5.** Zum Schluss die Pancakes mit dem karamellisierten Obst auf einem falschen Teller anrichten, mit Ahornsirup und frischen Beeren garnieren und mit Staubzucker bestreuen.