

Vanillekipferl Palatschinken mit Apfelragout

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Portionen: Circa 10 Palatschinken

Zutaten Teig:	Einheit
Vanillekipferl	400g
Milch	400ml
Eier (M)	4 Stück
1 Prise Salz, Vanillezucker	1 Pkg.
Butter zum Herausbacken	4 Esslöffel
Staubzucker zum Anrichten	
Für das Apfelragout:	
Äpfel Mittelgroß	4 Stück
Apfelsaft oder Orangensaft	500ml
Nelken, Zimtrinde	
Zum Binden: Maisstärke	2 Esslöffel
Zum Abschmecken: Rum und Honig	1 Pkg.
Zum Garnieren: Apfelstücke oder Schale, Vanillekipferl	



Foto: © Markus Leingruber - www.spezialithek.at

- 1) Für den Palatschinken Teig die Eier, Milch, Vanillezucker mit einer Prise Salz verquirlen.
- 2) Die Vanillekipferl in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zu feinen Brösel zerschlagen.
- 3) Das „Kipferl Mehl“ zur Eier/Milchmasse geben und zu einem sämigen Palatschinken Teig verrühren. Achtung Teig zieht/dickt nach.
- 4) Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Saft und Gewürzen aufkochen.
- 5) Wenn die Apfelstücke bissfest sind abseihen. Maisstärke mit kaltem Wasser glatrühren und in den Saft einkochen. Apfelstücke wieder dazugeben. Mit Rum, Honig oder Zitronensaft abschmecken und warmhalten.
- 6) In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen. Etwas Butter erhitzen und Palatschinken Teig eingießen. Sollte der Teig zu dick sein diesen einfach mit Milch verdünnen oder falls er zu dünn ist mit etwas Mehl weiter eindicken. Den Teig nach und nach zu Palatschinken verarbeiten und warm stellen.
- 7) Die fertigen Palatschinken mit Apfelragout füllen und zu einem Dreieck zusammenschlagen.
- 8) Auf einem vorgewärmten Teller anrichten und garnieren.

Tipp: Zur Garnitur ein paar Vanillekipferl sowie Apfelschalen zu Seite legen. Vanilleeis und Eierlikör ist eine perfekte Ergänzung.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at