

Brunch deluxe: Pancakes mit Zimtbutter

Pekannüssen und selbstgemachtem Birnen-Apfel-Kompott

Family | Vegetarisch | 40 – 50 Minuten • 1234 kcal • Tag 5 kochen

13



Weizenmehl



Backpulver



Milch



Pekannuskerne



Apfel



Birne



Gewürzmischung
„Desserttraum“



gemahlener Zimt



Crème fraîche, Bio

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Obst ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Butter*, Salz*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 Gemüseschäler, 1 kleine Schüssel, 1 kleiner Topf und 1 große Pfanne mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weizenmehl 15)	225 g	337,5 g**	450 g
Backpulver	12 g	16 g	24 g
Milch 7)	300 g**	400 g	600 g
Pekannuskerne 26)	15 g	30 g	30 g
Apfel DE NL IT	2	3	4
Birne NL BE	1	2	2
Gewürzmischung „Desserttraum“ gemahlener Zimt	8 g	12 g	16 g
Crème fraîche, Bio 7)	1 g**	1,5 g**	2 g
	100 g	150 g**	200 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 710 g)
Brennwert	727 kJ/174 kcal	5162 kJ/1234 kcal
Fett	7,7 g	54,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4,4 g	31,1 g
Kohlenhydrate	23,5 g	167,1 g
– davon Zucker	11,5 g	81,9 g
Eiweiß	2,7 g	19,4 g
Salz	0,79 g	5,63 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen **26)** Pecannüsse (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien **BE:** Belgien



1 Teig vorbereiten

In einer großen Schüssel **Mehl**, **Backpulver**, **Milch**, 3 EL [4,5 EL | 6 EL] geschmolzene **Butter***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** und 1,5 EL [2,25 EL | 3 EL] **Zucker*** zu einem flüssigen **Teig** mischen.

Den **Teig** 5 Min. ruhenlassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



2 Karamel-Kompott zubereiten

Äpfel und **Birne** schälen, entkernen und in 1 cm Stücke schneiden.

In einem kleinen Topf 6 EL [9 EL | 12 EL] **Wasser*** und 6 EL [9 EL | 12 EL] **Zucker*** bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. **Sirup** ca. 5 – 6 Min. kochen lassen, bis er eine goldbraune Bernsteinfarbe angenommen hat.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Die letzten Beilagen

In einer kleinen Schüssel Hälfte [Hälfte | ganzen] **Zimt** mit 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Butter*** mischen.

Pekannüsse in der Verpackung leicht zerdrücken.

In einer großen Pfanne **Pekannüsse** ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, bis sie bräunen. Herausnehmen.



4 Kompott fertigstellen

Apfel- und Birnenstücke, „Desserttraum“ und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** dazugeben.

Gut umrühren und bei mittlerer Hitze ca. 12 – 15 Min. köcheln lassen, bis das Obst weich ist. Dabei gelegentlich umrühren.

Inzwischen mit dem Rezept fortfahren.



5 Pancakes backen

Die große Pfanne aus Schritt 2 ohne Fettzugabe bei mittlerer Temperatur erhitzen. Wenn die Pfanne heiß ist, füge 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Butter*** hinzu.

3 Häufchen aus jeweils 1 gehäuften Esslöffel des **Teiges** in die Pfanne geben. Jeden **Pancake** ca. 4 Min. ausbacken, bis sich Bläschen bilden und sie goldbraun sind. **Pancakes** wenden und ca. 2 Min. fertigbacken.

So lange weitermachen, bis der **Teig** aufgebraucht ist. Vor jeder Runde etwas **Butter** in die Pfanne geben.

Beiseitelegen und unter einem Deckel warmhalten.



6 Anrichten

6 **Pfannkuchen** aufeinanderstapeln, mit etwas **Zimt-Butter** zwischen jedem.

Mit **Birnen-Apfel-Kompott** samt **Sirup**, restlicher **Zimt-Butter**, **Pekannüssen** und **Crème fraîche** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

