

Palatschinken mit glasierten Apfel-Spalten

Für 2 Personen

2 Äpfel	2 Eier	300 g Zucker
200 ml Milch	125 ml Weißwein	100 g Mehl
100 g Butter	30 g Margarine	2 EL Balsamico-Essig
Salz		

Das Mehl mit der Milch vermischen, Salz und 20 Gramm Zucker dazugeben und die Eier unterrühren. Nacheinander zwei Palatschinken in Margarine ausbacken. Die Butter mit dem restlichen Zucker schmelzen und mit Weißwein ablöschen. Die Äpfel halbieren und entkernen. Die Hälften in feine Spalten schneiden und dazugeben. Das Apfelragout mit Balsamico abschmecken und zusammen mit den Palatschinken anrichten.

Stephan Werner am 10. September 2009